



## Tutti i numeri della cultura

di Chiara Laghi\*

Nel pieno svolgimento della quarta edizione di Cultura Impresa festival, la manifestazione che affronta i temi dell'impresa culturale e creativa in un'ottica cooperativa, ci chiediamo perché parlare oggi di impresa culturale, o meglio, se continuare a parlarne sia così importante.

Le imprese culturali e creative, nonostante il settore sia ancora largamente sotto imprenditorializzato, occupano quasi 1,5 milioni di persone in oltre 400mila imprese per un valore aggiunto di quasi 90 miliardi di euro. Capiamo quindi che si tratta di un comparto che, seppur con mille sfaccettature diverse, crea occupazione e contribuisce alla costruzione del Pil del nostro Paese, con i suoi 4.158 musei, 282 aree archeologiche, 536 monumenti, 13.888 biblioteche, 871 aree naturali protette e 2.500 siti naturali (fonte Federcultura). Se ad una prima occhiata questi numeri appaiono decisamente confortanti, alcune considerazioni vanno necessariamente fatte. In particolare non dobbiamo perdere di vista il fatto che i dati prendono in considerazione le definizioni europee, che comprendono anche il settore della moda e del design e dei videogiochi, che in Italia spesso non vengono percepiti come settori culturali, mentre in Europa rappresentano una buona fetta di industrie creative.

Inoltre, anche nella nostra Regione, si tratta in moltissimi casi di imprese individuali o piccole realtà.

\* Presidente Cultura Popolare

continua a pagina 11



## Nuovi orizzonti per il Porto di Ravenna?

FAENZA / pagina 11

Torna il Cultura Impresa festival

3C / pagina 15

Nuova veste per il supermercato di Conselice

CESENA / pagina 21

Tutti i numeri della Centrale del latte



SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

Intermediario Assicurativo Assimoco e Cattolica  
Per i SOCI e DIPENDENTI delle COOPERATIVE  
ASSOCIATE a CONFCOOPERATIVE RAVENNA

Per informazioni:

RAVENNA  
Via Francesco Negri, 20  
Tel. 0544/33860  
safassicurazioni@tin.it

LUGO  
Via Mazzini, 142/144  
Tel. 0545/23188  
ufficio@assicurazionimelandrisas.191.it

BAGNACAVALLO  
Via Boncellino, 44 int. 2  
Tel. 0545/60730

Azienda Agricola  
**Quadrifoglio**  
VIVAI DI PIANTE  
DA FRUTTO  
PER L'AGRICOLTURA

Via Boncellino, 35  
Bagnacavallo  
tel 0545 64518

Roberto 347 4001197

Luca 347 4001341

quadrifogliovivai@tin.it

www.quadrifogliovivai.it



## LOGISTICA

# Porto di Ravenna: ecco il nuovo “p

Presentato in provincia e al Ministero delle Infrastrutture e Trasporti il nuovo piano messo a punto dall’Autorità Po

E’ stata stimata una spesa di 235 milioni di euro per la realizzazione della prima fase di interventi del nuovo Hub Portuale di Ravenna che il 18 settembre scorso è stato consegnato a Roma al Ministero delle Infrastrutture e Trasporti per l’approvazione definitiva.

Il nuovo progetto illustrato dal presidente dell’Autorità Portuale Daniele Rossi in una presentazione pubblica a Ravenna il 15 settembre, alla quale hanno partecipato anche il presidente della Regione Stefano Bonaccini insieme all’assessore regionale ai Trasporti Raffaele Donini e il sindaco di Ravenna Michele de Pascale, prevede l’approfondimento dei fondali per permettere l’ingresso di navi di dimensioni maggiori rispetto a quelle che transitano attualmente, la realizzazione di un nuovo Terminal Container e nuove aree per la logistica. Per la sua realizzazione sono previste diverse fasi di lavoro.

#### Prima fase: le azioni previste

Nel dettaglio i lavori che, si spera, pren-

L’Autorità portuale ha stimato circa 4 anni per la realizzazione della prima fase del progetto e 2 anni per la seconda. L’inizio dei lavori è previsto nei primi mesi del 2019, ma dipende da quando si pronuncerà il Cipe

deranno il via nel 2019 (dopo l’autorizzazione del Comitato interministeriale per la programmazione economica - Cipe e le dovute gare d’appalto) prevedono un approfondimento dei fondali a -13,5 m del canale marino e dell’avamposto e a -12,50 m del Canale Candiano fino alla Darsena San Vitale; la ristrutturazione di oltre 2,5 km di banchine esistenti secondo le normative antisismiche e la realizzazione di

Oltre all’approfondimento dei fondali il progetto prevede l’adeguamento di 2,5 km di banchine esistenti, la realizzazione di nuove banchine per oltre 1 km e la costruzione di nuove piattaforme logistiche

un nuovo tratto di oltre 1 km destinata al terminal container alla Penisola Trattaroli, sul lato destro del Candiano; l’approfondimento dei fondali di ulteriori banchine già adeguate per uno sviluppo lineare di oltre 4 km; nuove piattaforme logistiche attrezzate che verranno realizzate in area portuale. Tutti questi lavori produrranno oltre 4,7 milioni di metri cubi di fanghi, una parte dei quali verrà riversato in mare, mentre

la parte restante verrà utilizzata, dopo opportuno trattamento, per la realizzazione delle nuove aree logistiche.

Successivamente si passerà ad una seconda fase che avrà come obiettivo quello di completare l’escavo dei fondali fino a raggiungere la profondità di 14,5 metri.

#### Tempistiche

E’ difficile avere un quadro chiaro dei tempi necessari all’esecuzione dei lavori. Molto dipende da quando arriverà l’autorizzazione del Cipe e dal punto di vista tecnico, dai tempi necessari alla corretta gestione dei materiali di risulta. Se tutto andrà per il meglio, l’Autorità portuale ha previsto circa 4 anni per la realizzazione della prima fase del progetto e 2 anni per la seconda. Si stima di partire nei primi mesi del 2019.

#### Chi finanzia il progetto?

Dei 235 milioni previsti per la realizzazione dei lavori della prima fase del piano Hub Portuale di Ravenna 60 milioni di euro provengono dal Cipe (già stanziati nel 2012),



## CICLAT

# “La speranza è di aggredire

Il Porto di Ravenna rappresenta il 20% dei volumi dei tra

Con il “progettone” in attesa del via al Ministero del Lavoro, gli operatori che hanno interessi importanti nell’area portuale ravennate sono in attesa degli sviluppi che le azioni programmate potrebbero avere sull’economia territoriale. “L’approfondimento dei fondali recentemente annunciato, seppur ridotto rispetto al progetto precedente, creerebbe sicuramente una condizione di maggiore attrazione dei traffici dello scalo ravennate e, quindi, una maggiore stabilità di lavoro per tutti gli operatori - sottolinea Massimo Amaducci, direttore del consorzio logistico Ciclat di Ravenna -. La speranza è quella di poter aggredire nuovi traffici e volumi di merci più elevati e questo inciderebbe in modo più che positivo sulle attività di trasporto, logistica e facchinaggio che ci riguardano”.

#### Come vanno oggi le cose al porto?

“Per quanto riguarda l’andamento del mercato devo dire che, purtroppo, noi non vediamo grossi cambiamenti rispetto ai mesi precedenti. Sulla movimentazione merci, in particolare, non ci sono riscontri in linea con le notizie di ripresa che circolano in queste settimane”.

#### Cosa incide sull’andamento secondo lei?

“In prima battuta la ferrea concorrenza tra i diversi scali dell’Adriatico. Secondariamente, ma non in modo meno grave, le condizioni economiche sempre più ‘risicate’ cui sono sottoposti gli operatori logistici e di trasporto. Dal punto di vista del facchinaggio, in particolare, persistono turbative di mercato con operazioni di dumping che non favoriscono la legalità e l’applicazione di tariffe economicamente compatibili con

**SOLUZIONI IN MOVIMENTO**  
**ROB - CAR**

www.robcar.it - info@robcar.it

Numero Verde  
**800-359901**



**TOYOTA**

MATERIAL HANDLING

# progettone"

portuale per lo scalo bizantino

fino 120 milioni dalla "Banca Europea per gli investimenti" approvati nel 2013 e 55 milioni direttamente dalle casse dell'Autorità Portuale.

## Non solo Porto

Il "progettone" previsto per il Porto di Ravenna si inserisce in un piano più ampio di lavori sulle infrastrutture e che prevede investimenti su diversi fronti: 30 milioni per il potenziamento della rete ferroviaria con la realizzazione di un importante sottopasso ferroviario e due stazioni merci in area portuale; la digitalizzazione dei processi documentali per migliorare le procedure doganali in mare; la banda larga in tutta l'area del Porto; l'istallazione di un sofisticato sistema di videosorveglianza che coprirà gran parte dell'area e delle vie di accesso al Porto; la costruzione di infrastrutture di supporto per un nuovo impianto di stoccaggio e distribuzione di Gnl; infine, l'ampliamento dei terminal Ro-Ro destinato allo stoccaggio e al trasporto di rimorchi. (i.f.)

**235 milioni**

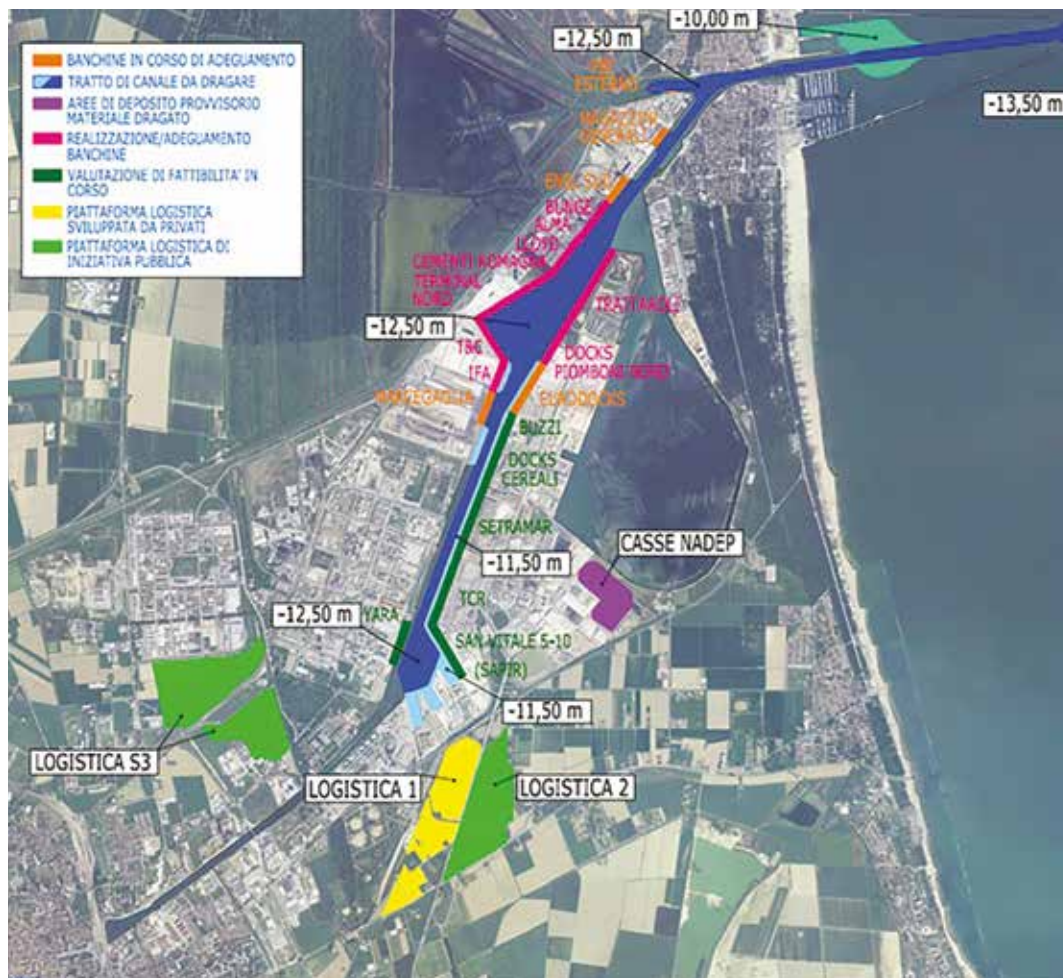
di euro l'investimento stimato per la realizzazione della prima fase dei lavori

**4,7 milioni**

i metri cubi di fanghi che si prevede di produrre con gli escavi

**12,5 metri**

la profondità dei fondali che si intende raggiungere con la prima fase dei lavori



La planimetria di inquadramento generale della prima fase dei lavori che interesseranno il Porto di Ravenna a partire dai primi mesi del 2019

## nuovi traffici e quantità di merci più elevate"

spporti del consorzio logistico diretto da Massimo Amaducci

"Se i volumi del traffico del Porto ravennate dovessero aumentare, occorre fare in modo che lo stesso sia ben collegato. E45 e rete ferroviaria sono le priorità

il costo del lavoro".

Nello specifico, come operano queste aziende?

"Parliamo di nuove cooperative e società di logistica che scelgono di operare sul mercato a prezzi decisamente inferiori e non proporzionati ai costi necessari per esse-

re in regola, per rispettare le normative di sicurezza e per dotare i lavoratori dei necessari dispositivi. Come dicevo questo impedisce un regolare sviluppo economico e causa una restrizione del mercato a tutte quelle realtà che non accettano di utilizzare sistemi 'devianti' rispetto all'applicazione integrale e corretta delle norme".

Se il 'progettone' dovesse concretizzarsi, ci sono altre azioni necessarie da mettere in campo sul fronte infrastrutturale?

"Le priorità sono sempre le stesse: per quanto riguarda il trasporto su gomma è fondamentale la prosecuzione dell'E45 mentre, sul fronte ferroviario, occorre operare per potenziare le linee di collegamento con il Nord Europa. Se i volumi di traffico del porto dovessero aumentare occorre fare in modo che lo stesso sia ben collegato".

Ad oggi, quante cooperative legate al consorzio Ciclat operano nell'area portuale bizantina?

"Rafar, Ciclat Trasporti e Global Service (in partnership con la compagnia portuale). Parliamo di oltre 200 lavoratori solo su Rafar e, per quanto riguarda i trasporti, direi che il porto rappresenta il 20% del nostro volume".

Al di là delle azioni programmate che porterebbero risultati nel medio-lungo periodo, quali sono le prospettive nel breve?

"Direi che nell'area ravennate non prevediamo grossi cambiamenti. Non ci sono, ad oggi, le condizioni per immaginare una particolare crescita dell'attività logistica sul piano industriale, anche nel medio-lungo periodo. Dal punto di vista commerciale le



Massimo Amaducci, direttore generale Ciclat

cose sono un po' diverse ma molto è legato all'andamento dell'attività portuale e alla tenuta delle situazioni attualmente attive".

Mabel Altini



# PetStore



**A FAENZA  
IN VIA G. GALILEI, 4**

**ORARIO**

DAL LUNEDÌ AL SABATO

**8.30 | 21.00**

APERTURA DOMENICALE

**9.00 | 19.30**

**PRESSO**  **LE CICOGNE**  
CENTRO COMMERCIALE



**ROYAL CANIN  
MINI ADULT**

alimento secco completo per cani adulti  
di piccola taglia, fino a 10 kg, 2 kg

**SCONTO  
30%**

~~€ 17,99~~

**12,59**

AL KG € 6,30 - ANZICHÉ AL KG € 9,00



**AGRAS DELIC  
MISTER STUZZY CAT**

alimento umido completo per gatti adulti a base  
di paté cotto a vapore, con vitamine e minerali,  
ad alto contenuto di carne e pesce, senza  
conservanti e coloranti, gusti assortiti, 100 g

**OFFERTA**

**0,35**  
CAD

AL KG € 3,50



**ANIMALI AMATI E FELICI**



OFFERTE VALIDE DAL 21 SETTEMBRE AL 18 OTTOBRE  
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI

ORTOFRUTTA

# Un'azienda che si migliora continuamente

**Cristian Moretti, direttore della cooperativa Agrintesa di Faenza:**

**“Non si può stare fermi, pena la perdita di redditività e rilevanza sul mercato internazionale”**

Innovazione, dinamismo e qualificazione. Sono queste le parole d'ordine che guidano oggi il mercato ortofrutticolo e che la cooperativa Agrintesa, ormai da anni, sta facendo proprie grazie ad una struttura flessibile e proiettata al futuro: “Non siamo fermi perché non si può stare fermi, pena la perdita di redditività e rilevanza sul mercato internazionale - sottolinea Cristian Moretti, direttore di Agrintesa -. Una certezza che, in un anno segnato da eventi fuori dalla norma come il 2017, si manifesta in tutta evidenza e concretezza”.



**A sinistra** frutti di kiwi in un frutteto di un socio Agrintesa. **A destra** il nuovo impianto di lavorazione dedicato al kiwi dello stabilimento di Castel Bolognese. Le nuove tecnologie, inaugurate il 30 settembre, sono in funzione già in questa campagna autunno-invernale

**Le anomale situazioni climatiche del 2017 si sono riflesse sui fattori produttivi provocando anticipi di produzione, variabili qualitative e quantitativi straordinari, in eccesso e in difetto**

La campagna estiva ormai conclusa, così come quella invernale alle porte, sono state infatti caratterizzate da eventi climatici eccezionali quali gelate primaverili, diffuse grandinate e siccità estiva che non hanno riguardato solo la Romagna e che hanno influenzato in modo importante l'andamento del mercato. “In parte queste situazioni climatiche si sono riflesse sui fattori produttivi provocando anticipi di produzione anormali, con conseguenti accavallamenti, qualità e pezzature non allineate agli standard abi-

tuali, e quantitativi straordinari - continua Moretti -. Questo andamento, che ha coinvolto l'intera Europa, riguarda ovviamente la frutta estiva mentre, al contrario, le produzioni autunno-invernali quali mele, kiwi e uva, sono state oggetto di vere e proprie carenze produttive”.

Com'è noto queste anomalie climatiche e produttive hanno provocato una crisi generalizzata sui prezzi dei prodotti estivi: “Per quanto riguarda invece i prodotti autunno-invernali - prosegue il direttore di Agrintesa - stiamo vivendo oggi situazioni di speculazione e abbiamo uva e vini con quotazioni in forte risalita. Allo stesso modo ci aspettiamo che anche pere, mele e kiwi potranno contare su quotazioni soddisfacenti”. In questa situazione di “chiaro-scuro” emerge però una tendenza chiara: “Siamo di fronte a un panorama produttivo e di consumo sempre più globale - evidenzia Moretti -. La produzione cresce a livello complessivo

**“Siamo di fronte a un panorama produttivo e di consumo sempre più globale. Diventa imprescindibile distinguersi”**

in zone che, fino a qualche anno fa, erano meno significative e cresce offrendo al mercato qualità, innovazione, servizio e, troppo spesso, anche competitività legata ai minori costi di produzione rispetto a quelli del nostro areale. In questo contesto diventa imprescindibile distinguersi qualificando prodotto e filiera, Agrintesa vuole farlo partendo dalla propria esperienza presente e passata, ma con la consapevolezza che gli scenari sono diversi”.

Questo è il motivo per cui siamo in continua evoluzione e lo testimoniano anche gli interventi inaugurati di recente negli stabilimenti di Russi (vino) e Castel Bolognese (kiwi): “Sono tante le ‘armi’ che abbiamo a disposizione per sostenere la nostra frutticoltura ed il nostro posizionamento sul mercato - spiega Moretti -: ricerca del giusto equilibrio tra quantità e qualità, innovazione varietale, organizzazione di corrette tecniche agronomiche, giusta epoca di raccolta, attenta selezione dei prodotti. Una struttura come Agrintesa deve garantire che impegni in questo senso vengano portati avanti nelle aziende dei soci così come in cooperativa, applicando i giusti correttivi ed effettuando i necessari investimenti - conclude -. Un'azienda attiva e flessibile si migliora continuamente per affrontare le sfide future che la attendono, anche in un contesto complicato e difficile come quello attuale”.

**Mabel Altini**

*Venite a scoprire i sapori dell'AUTUNNO!*

AGRINTESA OGNI GIORNO VENDE PRESSO I NEGOZI DELLA COOPERATIVA FRUTTA, VERDURA E VINO PRODOTTI SUL TUO TERRITORIO, PER IL TUO TERRITORIO.

**I nostri punti vendita**

**BAGNACAVALLO (RA)**  
Via Boncellino, 41

**CASTELFRANCO EMILIA (MO)**  
Via Loda, 119

**CERVIA (RA)**  
Via P. Gervasi, 4

**CESENA (FC)**  
Viale Marconi, 235

**CESENA (FC)**  
Piazza del Popolo 182

**COTIGNOLA (RA)**  
Via Canossa, 7

**FAENZA (RA)**  
Via G. Galilei, 3

**FORLI' (FC)**  
Via Correcchio, 17 C

**GAMBETTOLA (FC)**  
Via della Rotaia, 5

**LUGO (RA)**  
Via Quarantola, 32

**MEDICINA (BO)**  
Via Canale, 32

**MEZZANO (RA)**  
Viale Staz. Glorie, 4

**MODIGLIANA (FC)**  
Via Prov.le Faentina, 46

**MOLINELLA (BO)**  
Via Nobili, 31

**RAVENNA**  
Via Lago di Como, 37

**RUSSI (RA)**  
Via Faentina Nord, 54

**S. AGATA SUL SANTERNO (RA)**  
Via Angiolina, 8

**Agrintesa, la bontà di casa nostra.**

Trovi tutti i nostri negozi sul sito [www.agrintesa.com](http://www.agrintesa.com)



**agrintesa**  
Insieme più grandi

CLAI

# Prosciutto di Parma Zuarina, un'eccellenza senza tempo

**100% carne italiana sui mercati di tutto il mondo e anche per chi guarda al biologico**

Zuarina è uno dei marchi più storici del Prosciutto di Parma ed anche una delle aziende più longeve del territorio nata ben più di 150 anni fa (nel 1860 per la precisione) a Langhirano, paesino di 10mila abitanti della provincia di Parma. Lo stabilimento, che da qualche anno è entrato a far parte della famiglia Clai, rappresenta un'eccellenza nel settore: "Nonostante la sua veneranda età Zuarina è un esempio di modernità e innovazione tecnologica - sottolinea il direttore commerciale Giovanni Gozzi -. Lo stabilimento può infatti vantare i più moderni impianti di lavorazione ed è sempre stato al passo con tutte le certificazioni sanitarie richieste all'estero per poter esportare il nostro prodotto".

**Come nasce il Prosciutto di Parma Zuarina?**

"Il primo passo nel processo di produzione è una selezione attenta e scrupolosa della materia prima. Utilizziamo le migliori cosce di maiale prodotte dalla Clai, la nostra materia prima è, quindi, al 100% carne italiana, vale a dire animali nati e ed allevati nel Bel Paese. Il processo di lavorazione prevede solo l'utilizzo di poco sale (niente conservanti quindi), del tempo necessario alla stagionatura e dell'esperienza e sapienza dei nostri artigiani".

**Quali sono i numeri che caratterizzano il vostro stabilimento?**

"Il prosciuttificio Zuarina oggi ha una capacità di 120mila pezzi, tutti contraddistinti dal marchio Prosciutto di Parma. All'interno dello stabilimento lavorano



.....  
**Export: il 40% della produzione realizzata dal prosciuttificio Zuarina è destinato ai mercati di tutto il mondo**  
 .....

25 persone che si occupano di tutte le fasi della produzione. Abbiamo inoltre un'unità di dissottatura e una di affettamento per la realizzazione delle vaschette preconfezionate".

**Quanto è importante l'export per la vostra realtà?**

"Moltissimo. Esportiamo circa il 40% della nostra produzione, il restante 60% è invece destinato al mercato italiano. Siamo presenti un po' in tutto il mondo: Cina, Giappone, Corea del Sud, Singapore

e Hong Kong, per quanto riguarda l'est asiatico; i paesi del Medio Oriente; Stati Uniti e Canada. Per poter entrare nei mercati di questi paesi sono necessari diversi requisiti, non è affatto scontato, e il nostro stabilimento si è sempre contraddistinto in questo, rappresentando una unicità nel segmento di produttori del Prosciutto di Parma".

**Negli ultimi anni avete anche sperimentato un Prosciutto di Parma biologico, quanto è stato importante il rapporto con Clai in questo progetto?**

"Ci siamo appoggiati a Clai per la realizzazione del progetto bio in ogni fase della filiera. I produttori di Prosciutto di Parma biologico si contano sulle dita di una mano e noi possiamo vantare di portare questa eccellenza anche all'estero. Il progetto è partito circa 6 anni fa per venire incontro alle nuove esigenze della nostra

clientela. Con la Clai abbiamo potuto ragionare su temi come il benessere animale e l'attenzione all'ambiente e realizzare quindi un'intera filiera biologica, dall'allevamento al macello, per finire con la trasformazione".

**Avete altre novità in cantiere?**

"Stiamo sviluppando un nuovo progetto per la realizzazione di un prosciutto 100% italiano a marchio Zuarina - non Prosciutto di Parma quindi -. Il prodotto avrà sempre una spiccata dolcezza e sarà disponibile tra circa un anno e mezzo vista la lunga stagionatura che lo caratterizzerà. Tra gli appuntamenti che ci vedranno impegnati, invece, il primo in calendario è la Fiera alimentare di Anuga a Colonia che si svolgerà dal 7 all'11 ottobre, una delle più importanti vetrine per il settore agroalimentare".

**Ilaria Florio**



[www.macelleriedelcontadino.it](http://www.macelleriedelcontadino.it)



Assaggiare il Prosciutto Zuarina è un'esperienza unica. Gli ingredienti sono pochi e preziosi: solo carni di suini nati ed allevati in Italia, lavorate a mano con pochissimo sale e senza conservanti. Stagionate lentamente con tanta passione e sapienza artigianale. Una qualità completa. Un prosciutto dolcissimo, di assoluta eccellenza. In esclusiva nelle "Macellerie del Contadino" CLAI.



**FAENZA**  
Via S. Silvestro, 176

IMOLA Centro Storico - Vicolo Inferno, 7 • IMOLA Pedagna - Via Donizetti, 21  
 SASSO MORELLI - Via Gambellara, 62/A • CASTEL SAN PIETRO - Via Matteotti, 25  
 BORGO TOSSIGNANO - Via Mazzini, 1/D • RIOLO TERME - Via A. Moro, 20/C

## LEGUMI

# Cece: la coltivazione si diffonde anche in Romagna

**Aumentano gli investimenti di Conserve Italia: nel 2017 superati i 500 ettari in provincia di Ravenna**

In Italia sta crescendo rapidamente l'interesse dei consumatori per specie come fagioli, piselli, ceci, sempre più considerati come i futuri, indiscussi, protagonisti di un'agricoltura sostenibile e di qualità e molto apprezzati come fonte di approvvigionamento di proteine alternative a quelle animali. Fra i vari legumi, la coltivazione dei ceci sta registrando, a livello nazionale, incrementi molto rilevanti e si sta diffondendo in tutte le regioni, con in testa le Marche (oltre 3mila ettari nel 2016), seguite da Molise (più di 2mila), Toscana (oltre 1.760), Puglia (1.685), Basilicata (970), Emilia-Romagna (800 ettari, pari ad oltre il 5% del totale nazionale).

### 350 aziende agricole coinvolte

Conserve Italia ha iniziato la sperimentazione nella coltivazione dei ceci nel 2008, su un'area di circa 300 ettari nella provincia di Grosseto. In seguito, le superfici coltivate a ceci per Conserve Italia, diffuse in Toscana, Emilia-Romagna, Marche e Puglia, sono cresciute fino ai 2.700 ettari del 2017. Le aziende agricole coinvolte oggi sono più di 350. Per quanto riguarda l'Emilia-Romagna, nel 2016 Conserve Italia ha effettuato prove di coltivazione del cece nell'areale del ravennate su una superficie totale di 50 ettari, testando diversi tipi di suolo ed impostando una gestione industriale della coltura. A seguito del buon esito delle prove, nel 2017 si è registrato un netto incremento delle superfici investite a tale coltura, che hanno raggiunto i 547 ettari,



**A sinistra** un dettaglio dell'impianto di selezione dei ceci dello stabilimento Conserve Italia di Ravarino (Mo). Sopra piante di ceci

con performance produttive intorno ai 26 quintali per ettaro.

### Sempre più qualità

Grazie alla stretta collaborazione tra gli agronomi di Conserve Italia e gli staff tecnici delle cooperative operanti nella provincia di Ravenna, le produzioni e la qualità ottenute hanno raggiunto un livello ottimale. La sperimentazione è ancora in corso, in particolare nel settore varietale, per individuare cultivar che possano meglio adattarsi alle condizioni pedoclimatiche di questo territorio. I risultati ottenuti in soli 12 mesi sono il frutto del grande impegno con cui Conserve Italia e le cooperative sono state in grado di costruire una filiera agricola in cui nulla è stato lasciato al caso: nel periodo invernale, compreso tra ottobre e gennaio, vengono effet-

tuati test qualitativi sul seme (germinabilità ed assenza di malattie batteriche e fungine) e vengono scelti i terreni su cui effettuare la semina (devono essere ben drenanti e lavorati in modo da ridurre al minimo i ristagni idrici); nel periodo compreso tra gennaio e febbraio, viene predisposto il piano di semina che verrà impostato in base alla potenzialità di ritiro e di stoccaggio del prodotto da parte di Conserve Italia; tra marzo e aprile si procede alla semina; in giugno e luglio si controllano periodicamente gli appezzamenti per verificare la loro potenzialità produttiva e pianificare la raccolta; in luglio si impostano con le cooperative ed i loro terzisti i piani di raccolta; da fine luglio ad agosto si raccoglie il prodotto.

### Trebbie assiali per la raccolta

Quest'ultimo punto riveste un ruolo particolarmente importante per ridurre al minimo i problemi di grani rotti e perdita di cece negli appezzamenti. In collabora-

zione con le cooperative, Conserve Italia suggerisce di utilizzare trebbie assiali. Nelle trebbie assiali gli scuotipaglia e gli organi di trebbiatura presenti nel sistema a battitore trasversale sono sostituiti da due cilindri con griglie nella parte inferiore (regolabili in altezza e facilmente ispezionabili), al cui interno ruotano rotori (dotati di spranghe e spranghette di battitura). Il prodotto compie un percorso a spirale (3-8 giri), liberandosi della granella che cade su un piano preparatore o direttamente su crivelli. E' inoltre fondamentale utilizzare anche testate che possano raccogliere tutto il prodotto, riducendo al minimo le perdite di granella. Tutte le macchine utilizzate per questo legume hanno barre da soia. Le moderne testate da soia presentano alcune soluzioni costruttive interessanti (flottazione e livellamento trasversale-longitudinale). Le punte sparticampo sono allungate allo scopo di separare con delicatezza colture aggrovigliate e/o molto inerbite; la coclea presenta un diametro di oltre 600 mm per comprimere poco il prodotto in fase di convogliamento verso il canale elevatore. Grazie all'impiego di acciai speciali (lamierino armonico) e all'articolazione della piattaforma, il corpo di taglio, mediante apposite leve, è in grado di flettersi fino a compensare dislivelli di 10-15 cm e oltre, in senso trasversale all'avanzamento.

### Nuovo impianto di selezione

Il prodotto raccolto viene avviato allo stabilimento Conserve Italia di Ravarino (Mo), presso il quale è stato realizzato un apposito impianto di selezione, utilizzabile anche per altri legumi secchi. I ceci sono quindi pronti per essere inviati al confezionamento e arrivare, con la garanzia del marchio Valfrutta, sulle tavole dei consumatori.



**Perché dalla raccolta al confezionamento non perdiamo tempo.**

Solo così possiamo darvi prodotti ricchi di sapore e profumo, scelti e confezionati come appena raccolti.



[www.valfrutta.it](http://www.valfrutta.it)



La natura di prima mano.

**vere occasioni**

con la garanzia  
del gruppo

**MHG**  
Moreno Holding Group s.p.a.

**moreno**  
motor company

**TOYOTA YARIS  
1.5H ECVT  
LOUNGE 5P**  
07/2013  
KM 48.900  
BENZINA/ELETTRICA  
COLORE BIANCO

**€. 10.990**

**SUPEROFFERTA!**



**FIAT PANDA 0.9  
TWINAIR TURBO  
NATURAL  
POWER EASY**  
09/2014  
KM 65.511  
BENZINA/METANO  
COLORE BEIGE

**€. 9.190**

**OFFERTA  
METANO**



**RENAULT  
TWINGO 0.9 TCE  
90 CV S&S  
ENERGY LOVELY**  
02/2017  
KM ZERO  
BENZINA  
COLORE BLU

**€. 8.790**

**offerta  
Km.  
Zero**



**OPEL ZAFIRA  
1.6 T ECOM  
150 CV COSMO  
7 POSTI**  
08/2012  
KM 132.982  
BENZINA/METANO  
COLORE NERO

**€. 11.900**

**VETTURA 7 POSTI**



**MITSUBISHI ASX  
2.2 DI-D 150 CV  
4WD AUTO  
INVITE**  
03/2015  
KM 57.982  
DIESEL  
COLORE GRIGIO  
SCURO

**€. 16.990**

**4WHEEL  
DRIVE**



**NISSAN JUKE  
1.5 DCI 110 CV  
S&S ACENTA**  
12/2015  
KM 19.010  
DIESEL  
COLORE GRIGIO  
SCURO

**€. 13.990**

**OCCASIONE**



**VOLKSWAGEN  
MAGGIOLINO  
1.2 TSI CABRIO  
DESIGN BMT**  
05/2017  
KM ZERO  
BENZINA  
COLORE GRIGIO  
SCURO

**€. 23.990**

**CABRIO**



**OPEL CORSA  
1.2 I GPL TECH  
85 CV 5P**  
02/2014  
KM 58.141  
BENZINA/GPL  
COLORE BIANCO

**€. 9.900**

**offerta  
BIFUEL**



**MHG**

Moreno Faenza  
Moreno Cesena  
Reno Bologna  
Autolame Bologna  
Autolame Rovati  
Bologna

**moreno**  
motor company

[www.moreno.it](http://www.moreno.it)

**FAENZA (RA) Via Celle 1** (Ang. Via Emilia Ponente) • Tel. **0546.620917**



**Jeep**



## VINO

# Perché sono importanti i concorsi enologici?

**Incetta di premi per Caviro alle edizioni estive delle competizioni tedesche Mundus Vini e Berliner Wein Trophy. Benedetta Conti (ufficio estero) e Giordano Zinzani (enologo) ne spiegano caratteristiche e funzionamento**

Caviro ha ottenuto numerosi riconoscimenti nell'ambito di due importanti concorsi internazionali dedicati al vino: Mundus Vini, la competizione promossa dall'editrice tedesca specializzata Meninger Verlag che si svolge vicino a Francoforte, e Berliner Wein Trophy con sede appunto a Berlino. "Direi che oggi sono i concorsi che, al mondo, possono vantare il maggior numero di campioni presentati e sono tra i più diffusi e apprezzati - spiega l'enologo Giordano Zinzani -. Sia al Mundus che al Berliner i campioni vengono degustati alla cieca da tecnici, sommelier e giornalisti provenienti da varie parti del mondo. Nel corso dell'anno Caviro partecipa a diversi concorsi di questo genere, un numero 'ristretto' selezionato in base alla rilevanza mondiale, all'autorevolezza e al mercato di riferimento".

## Perché partecipare

Per una struttura delle dimensioni di Caviro prendere parte a queste competizioni è un impegno importante, sia dal punto di vista economico che logistico: "Tra l'altro - sottolinea Benedetta Conti dell'ufficio estero di Caviro - nel caso ad esempio di Mundus Vini, la medaglia viene assegnata al singolo lotto e, nel corso dell'anno, il vino deve essere inviato nuovamente alla degustazione per ottenere (o meno) la riconferma. Va da sé che, se parliamo di grandi volumi come quelli di Caviro, partecipare diventa un investimento economico notevole e occorre essere selettivi. Inoltre, quando si ottiene la medaglia o il riconoscimento, è necessario adeguare il confezionamento del vino mettendo in evidenza, tramite un collarino, una fascetta o una nuova etichetta, il risultato raggiunto".

## I vini premiati

In particolare, nelle edizioni estive delle due competizioni teutoniche, oltre ai vini che "tradizionalmente" vengono apprezzati in queste degustazioni (come Sangiovese Superiore e Riserva), Caviro ha intercettato anche nuove tendenze: "Fra i premiati - prosegue l'enologo - figura una nuova tipologia di Sangiovese ossia il 'passito' o 'appassimento' che è stato possibile produrre dalla vendemmia 2016 con i marchi Romio e Rubicaia, dopo la modifica del

disciplinare, e che Caviro può fregiarsi di essere stata la prima azienda a produrre. Si tratta di una nuova versione di Sangiovese, che viene prodotta con una sovraturazione delle uve che conferiscono al vino più eleganza al naso e rotondità al sapore. Spiccano inoltre la medaglia d'oro allo Spumante Duca del Valentino e, sempre fra i bianchi, molto bene la comparsa del Famoso, vecchio vitigno recentemente riscoperto".

## Gli altri concorsi

Ogni paese ha i suoi concorsi di riferimento e, oltre ai tedeschi, Caviro partecipa a competizioni in diverse aree del mondo: "Per quanto riguarda il mercato tedesco, oltre ai già citati, è tenuto in considerazione anche il Gambero Rosso e la guida di Luca Maroni mentre, in Uk, partecipiamo all'International Wine Challenge, all'International Wine and Spirit Competition e al concorso promosso dalla rivista Decanter - spiega Benedetta Conti -. Negli Stati Uniti sono considerati molto autorevoli il Robert Parker's Wine Advocate e Wine Spectator mentre, per quanto riguarda l'Asia, le competizioni di riferimento sono le edizioni asiatiche dei concorsi inglesi. Infine va aggiunto - conclude Conti - che ottenere riconoscimenti in questi concorsi ha valore anche per il mercato canadese che, essen-

do un monopolio, quando apre uno spazio ad un vino estero dà certamente la priorità alle etichette premiate".

Mabel Altini



## Tutti i premiati

**Berliner Wein Trophy:** medaglia d'oro Romio Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015; Romio Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2014; Duca del Valentino Vino Spumante Bianco Secco; Terre Forti Sangiovese Cabernet Rubicone IGT 2016; Tini Sangiovese Cabernet Rubicone Igt 2016; Romio Friuli Doc Pinot Grigio 2016.

**Mundus Vini:** medaglia d'oro al Romio Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2014 e medaglia d'argento al Romio Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015; Romio Friuli Doc Sauvignon Blanc 2016; Terre Forti Sangiovese Rubicone Igt 2016; Terre Forti Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016; Tini Sangiovese Merlot Rubicone Igt 2016; Terre Forti Pino Bianco Famoso Rubicone Igt 2016; Terre Forti Sangiovese Cabernet Rubicone Igt 2016; Leonardo Rubicaia Romagna Doc Sangiovese Passito 2016.

SCONTO DEL 20%  
FINO AL 31 OTTOBRE

CAVIROTECA  
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE ROMIO  
VINO SPUMANTE BIANCO SECCO DUCA DEL VALENTINO  
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE BOSAN CESARI  
CHIANTI DOCG LEONARDO  
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC VALLE DELL'OLMO  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC VALLE DELL'OLMO  
FRIULI DOC GRAVE SAUVIGNON ROMIO

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) 0546 629335  
FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) 0543 775610  
SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia, 559 059 796746

WWW.CAVIROTECA.IT



# Showroom

Imola

ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato  
Dalle 10.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00  
Viale Vittorio Veneto 13 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it

Per appuntamento o informazioni contattare lo 0542 601501  
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

lafaeceramica.it

L.A.F.A.E.N.Z.A.  
TILE WITH STYLE

## PRIORITÀ

# Power Energia, società di “sistema” per Confcooperative

Lo scorso 11 settembre si è svolto a Bologna il Powerful Day 2017.

**Il presidente Cazzulani: “Nella strategia del progetto nazionale si è lavorato e si lavorerà per favorire la nascita di cooperative di utenza nei territori”**

Ha ormai un'esperienza di oltre dieci anni la cooperativa Power Energia, nata a Bologna a fine 2006 per la vendita di gas e luce alle imprese cooperative e non, attraverso la forma della cooperativa di utenza. Un servizio che offre ai soci un'occasione di risparmio dovuto all'acquisto collettivo di energia e al ritorno degli utili. La mission di Power Energia è quella di offrire un servizio conveniente che garantisca ai soci il miglior prezzo possibile, un'assistenza costante e consulenza qualificata.

L'andamento della cooperativa negli ultimi anni ha evidenziato un trend decisamente positivo, con i bilanci sempre chiusi in utile e una costante crescita del numero di soci e volumi di vendita. Tuttavia, la svolta per Power Energia è arrivata nel 2017, con il riconoscimento come società di sistema da parte di Confcooperative nel settore energetico per tutto il territorio nazionale. In data 11 settembre, la cooperativa ha infatti organizzato il Powerful Day 2017, un appuntamento sul tema energetico e un'occasione per presentare i servizi della cooperativa e discutere dell'argomento.

.....

**Maurizio Gardini, presidente nazionale di Confcooperative: “Vogliamo compiere un passaggio evolutivo sul campo delle sostenibilità e fare tutto questo insieme, con un processo condiviso”**

.....

A presentare la conferenza, per Power Energia, è stato il presidente Alberto Cazzulani: “Nella strategia del progetto nazionale si è lavorato e si lavorerà per favorire la nascita di cooperative di utenza nei territori: il mio invito è quello di lavorare insieme perché questa nostra società possa

costituire un punto di svolta: favorire una consapevolezza ambientale nelle nostre imprese, essere testimone di un modo diverso di vendere energia e gas, offrire nuovi servizi, consolidare quelli già esistenti e creare occasioni di partnership.” A Cazzulani ha fatto eco anche Gardini, il presiden-

te nazionale di Confcooperative, presente alla conferenza: “Quello che è stato presentato è la sintesi di un percorso evolutivo che come Confcooperative abbiamo chiesto a Power Energia, perché per noi sono strategici un ragionamento e una politica complessivi sul tema energetico, per

le imprese e le famiglie - ha detto Gardini -. Il nostro interesse (come Confcooperative ndr) è su tre filoni: la produzione di energia legata al tema delle fonti rinnovabili e dell'energia circolare, il risparmio energetico tramite la riqualificazione degli impianti e l'acquisto dell'energia per le imprese. Vogliamo compiere un passaggio evolutivo sul campo delle sostenibilità e fare tutto questo insieme, con un processo condiviso con i territori, con le Confcooperative territoriali e i singoli operatori”.

**Andrea Voria**



Due momenti del Powerful Day 2017. Tra i relatori in primo piano il presidente di Power Energia Alberto Cazzulani

## Il 6 novembre si svolgerà a Ravenna l'assemblea provinciale di Confcooperative

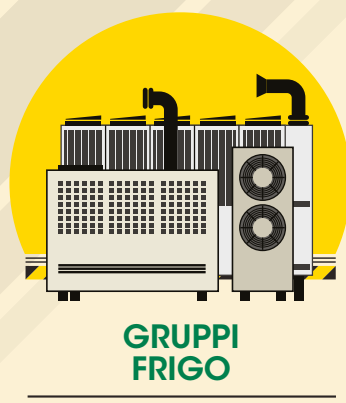
Ci saranno i 17 Obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu per lo Sviluppo Sostenibile al centro dell'assemblea provinciale di Confcooperative convocata per lunedì 6 novembre alle Artificerie Almagià di Ravenna (via dell'Almagià, 50).

L'incontro, in programma a partire dalle 15,45 e al parteciperà il presidente nazionale Maurizio Gardini, si aprirà con la relazione di Carlo Dalmonte, presidente di Confcooperative Ravenna, dedicata alla situazione congiunturale territoriale. A seguire verranno presentati, come di consueto, i dati relativi all'andamento economico, occupazionale e sociale delle oltre 200 cooperative associate all'Unione provinciale. “La seconda parte dell'assemblea - commenta Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna - sarà poi interamente dedicata ad una riflessione corale sugli Obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Si tratta di 17 punti, sottoscritti nel settembre 2015 dai governi di 193 Paesi membri dell'Onu, che riguardano questioni estremamente importanti tra i quali il benessere per tutti, la riduzione delle disuguaglianze e della disoccupazione, la promozione dell'istruzione. Crediamo che le cooperative, per loro stessa natura, in molti casi siano già attive per il raggiungimento di questi obiettivi e, cogliendo l'occasione dell'assemblea annuale, ci piacerebbe avviare un confronto democratico su questi temi”.

Ospite d'eccezione sarà Enrico Giovannini, portavoce dell'Avvis (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile), ente che raggruppa oltre 170 istituzioni e reti della società civile (tra cui anche Confcooperative): “Giovannini interverrà per spiegare come le singole imprese possano portare un proprio fattivo contributo in merito ai 17 Obiettivi sanciti dall'Onu, per concorrere al loro raggiungimento entro la data prefissata - spiega Pazzi -.

Al termine del suo intervento la parola passerà ai operatori in sala che, già opportunamente preparati in fase preassembleare, potranno raccontare cosa si propone di fare (e in molti casi cosa sta già facendo) la cooperativa che rappresentano per raggiungere gli Obiettivi dell'Agenda”. (I.r.)

### RACCOLTA, SMALTIMENTO E TRATTAMENTO DI RIFIUTI INDUSTRIALI DERIVANTI DA ATTIVITA' DI MANUTENZIONE



**ECO-RECUPERI**  
Raccolte Differenziate per l'Ufficio

**RICHIEDI PREVENTIVO GRATUITO:** [www.ecorecuperi.it/ecorecuperi-industrial](http://www.ecorecuperi.it/ecorecuperi-industrial)  
**ECO-RECUPERI:** Via Roma, 24 - 48027 Solarolo (RA) ITALY Tel: 0546 53250 E-mail: [info@ecorecuperi.it](mailto:info@ecorecuperi.it)

## EVENTI

# Il 13 e 14 ottobre a Faenza torna il Cultura Impresa festival

**Due giorni di esperienze virtuose nell'appuntamento annuale promosso da Federcultura e ideato quattro anni fa dalla cooperativa manfreda Cultura Popolare**

Prosegue la quarta edizione di Cultura Impresa festival, la kermesse itinerante promossa da Federcultura e ideata e organizzata dalla cooperativa faentina Cultura Popolare che intende promuovere una riflessione e un confronto sulle dinamiche e sul futuro dell'impresa culturale italiana. Dopo le tappe di Pistoia (15 settembre presso la Biblioteca San Giorgio) e Torino (6 ottobre Accademia Albertina) il festival arriva a Faenza venerdì 13 e sabato 14 ottobre con due giornate dedicate al tema "Nuove politiche culturali, nuovi modelli organizzativi, innovativi e sostenibili".

"Per questa edizione del festival - spiegano gli organizzatori - abbiamo deciso di cambiare un po' la struttura delle due giornate faentine e scelto di non fermarci solo a riflettere, ma portare esperienze concrete di successo che si distinguono nell'ambito dei quattro macro temi che ritroviamo nel titolo. Sarà quindi un'edizione improntata alla pratica, più che alla teoria, e non solo per addetti ai lavori. Abbiamo lavorato ancora di più sul coinvolgimento della città e della cittadinanza pensando ad un evento per ogni fascia di età. Ci saranno quindi momenti dedicati anche ai bambini e agli studenti delle scuole superiori (identificati da un bollino apposito nel programma), perché è da lì che dobbiamo partire per promuovere un nuovo modello e un nuovo pensiero culturale in Italia. L'idea di fondo per questa edizione è quella di portare esperienze concrete che possano essere da esempio per le amministrazioni pubbliche, per gli operatori culturali, ma anche per le famiglie e i cittadini, con l'obiettivo che il Cultura Impresa festival possa diventare un evento per la comunità".

## Il programma: venerdì 13

La due giorni faentina prende il via dal



Alcuni momenti delle passate edizioni di Cultura Impresa festival a Faenza

Museo internazionale delle ceramiche venerdì 13 ottobre alle ore 10,30 con i saluti istituzionali, subito seguiti dall'approfondimento "Cultura e sostenibilità sociale. Quando i progetti culturali migliorano la qualità del vivere". "In questa occasione ascolteremo in particolare le esperienze di diverse realtà che hanno dimostrato come investire in cultura crei un ritorno in termini di coesione sociale e benessere delle comunità - sottolinea Viola Virginia Rivola di Cultura Popolare -. Saranno presenti per esempio gli ideatori di Dialoghi nel buio, il percorso museale sensoriale dove i visitatori compiono un viaggio in assenza di luce accompagnati da guide non vedenti; e in rappresentanza del nostro territorio avremo Ravenna Teatro e Teatro 2 Mondi di Faenza, due realtà che hanno lavorato molto sul tema dell'integrazione e dell'immigrazione". Il pomeriggio di venerdì (dalle 14,30 alle 18 sempre al Mic) si parlerà invece di for-

mazione con l'appuntamento "Un'altra scuola è possibile? Cultura, innovazione e nuovi modelli che cambiano la formazione". Saranno presenti, tra gli altri, alcune delle scuole italiane vincitrici del premio Changemaker dedicato agli istituti più innovativi d'Europa che si distinguono per una didattica nuova, improntata su empatia, lavoro di gruppo e auto-imprenditorialità; il Teatro delle Albe di Ravenna con l'esempio della Non-scuola e la Scuola del fallimento di Modena. In serata, dalle 20 alle 23, il pubblico del festival è invitato a partecipare ad un'improvvisazione teatrale sulle tematiche proposte durante la giornata.

## Il programma: sabato 14

Il festival riprende sabato mattina, alle 10,30, nella Biblioteca comunale manfrediana, con un'iniziativa dedicata allo sviluppo della prima infanzia dal tema "Ooh! E' nato un nuovo pubblico! Come coinvol-

continua da pagina 1

## Tutti i numeri della cultura

di Chara Laghi\*

Se da un lato questo può essere letto come un dato dell'operosità italiana e della capacità del nostro popolo di essere imprenditori, dall'altro lato ha in sé il limite di far sì che il panorama cui ci troviamo di fronte sia spesso fluido e fatto di mille sfaccettature e che questi soggetti difficilmente rappresentino una massa critica, finendo per lasciare le definizioni di impresa culturale alle realtà più strutturate.

In questo articolato settore si inserisce anche l'operato delle nostre cooperative che contribuiscono a creare i numeri che citavo in apertura. Si tratta di un settore anche all'interno della cooperazione in continua crescita e che necessita di investimenti maggiori per poter passare a una fase imprenditoriale più matura e strutturata che possa fare sinergia anche con altri settori, primo fra tutti quello turistico. Nel pensare al futuro di questo paese non possiamo prescindere dal guardare con attenzione le industrie culturali e creative.

\* Presidente Cultura Popolare

gere i bambini fin dalla nascita nelle politiche culturali".

"Verranno portate all'attenzione del pubblico le esperienze virtuose in tema di didattica per bambini del Museo delle Scienze di Trento, del centro di riciclaggio creativo Re Mida di Reggio Emilia, dell'associazione Nati per leggere Italia e di tanti altri ospiti - continua Rivola -. La mattina si chiuderà con le letture degli animatori di Nati per leggere Faenza, quindi benvenuti bambini!"

L'ultimo appuntamento di questa quarta edizione è dedicato al tema dell'innovazione tecnologica in ambito culturale. Saranno presenti Fabio Viola, uno dei massimi Gamification designers d'Italia; gli ideatori bolognesi della piattaforma Sacher per la gestione dei beni culturali e altre realtà innovative di promozione culturale.

Ilaria Florio



Via Oriani, 8/10  
48121 Ravenna  
Tel. 0544 37080  
Fax 0544 215935  
[www.solcoravenna.it](http://www.solcoravenna.it)  
[solco@solcoravenna.it](mailto:solco@solcoravenna.it)

La rete consortile Sol.Co persegue l'interesse generale della comunità, promuovendo l'integrazione sociale e offrendo servizi socio-sanitari, assistenziali, educativi e opportunità di inserimento lavorativo per persone svantaggiate.



## TURISTI PER UN GIORNO



Siena  
08/10 € 85,00



La prova del Cuoco  
09/10 € 45,00



Cascia  
22/10 € 50,00



Eurochocolate  
22/10 € 45,00



Van Gogh  
29/10 € 54,00



Grotte di Frasassi/ Fiera del  
Tartufo  
01/11 € 50,00



Torino e il Museo Egizio  
12/11 € 72,00

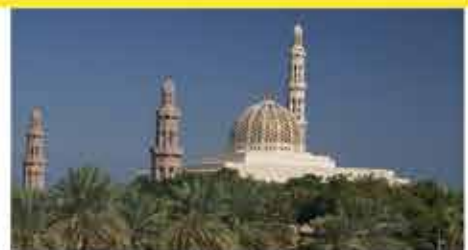


Fiera Internazionale del  
tartufo di Alba  
12/11 € 47,00

## TOUR & WEEKEND



Roma  
14-15/10 € 175,00



Oman Classico  
21-28/10 € 1750,00



Colori e sapori di Toscana  
28-29/10 € 235,00



Cambogia  
15-24/11 € 2595,00



Terme di Portorose  
17-19/11 € 275,00



Brasile, Uruguay, Argentina  
08-24/01 € 3612,00



Crociera Cuba Giamaica  
27/1-04/2 da € 1571,00

## SENSINVIAGGIO



TATTO - Museo Tattile  
15/10 € 45,00



GUSTO - Fico Eataly  
19/11 € 85,00



UDITO Atlante dei Suoni  
17 - 18/02 € 134,00



VISTA Museo del Bali  
25/03 € 43,00



OLFATTO Aboca Museum  
06/5 € 52,00



FINALE Dialogo nel buio  
16/6 € 72,00

## INFO



Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23, Faenza 0546-26777 [turismo@viaggierbacci.it](mailto:turismo@viaggierbacci.it)  
Faventia Tourist C.Comm. Le Cicogne, Via Galilei 4/14, Faenza 0546-623392 [cicogne@faventiatourist.com](mailto:cicogne@faventiatourist.com)  
Faventia Tourist C.Comm. Le Maioliche, Via Bisaura 1/3, Faenza 0546-29932 [maioliche@faventiatourist.com](mailto:maioliche@faventiatourist.com)  
[www.viaggierbacci.it](http://www.viaggierbacci.it) - [www.faventiatourist.com](http://www.faventiatourist.com)

RAVENNA

# Il Solco dà il via al progetto Bene-essere soci

Corsi di formazione per i lavoratori, un ufficio dedicato e, a breve, agevolazioni e scontistiche su diversi servizi

Il consorzio Solco di Ravenna ha presentato il primo passo del progetto "Bene-essere soci" che ha in programma di realizzare nei prossimi mesi/anni in favore di tutti i soci e i dipendenti delle 16 cooperative associate; lo ha fatto il 23 settembre a Punta Marina Terme (Ra) con un evento informale e di grande festa che ha coinvolto circa 350 persone, fra soci e dipendenti. "Le persone, e nel nostro caso i soci, sono il fulcro di ogni cooperativa - sottolinea il presidente del consorzio Antonio Buzzi -. Da questa premessa è nata l'idea all'interno del gruppo innovazione del Solco di investire sui nostri soci, di valorizzare e coinvolgere le persone che fanno parte

delle nostre imprese. Come primo passo abbiamo deciso di chiedere loro direttamente quali politiche mettere in atto per migliorare il rapporto lavorativo con la propria impresa. Ne è emerso un quadro interessante che, ripeto, è solo un punto di partenza per un progetto più ampio ed eterogeneo di welfare aziendale".

**Il metodo**

La cooperativa RicercAzione si è occupata della messa a punto del percorso finora realizzato: "Siamo partiti con la formazione di un gruppo di lavoro sul tema del welfare - spiega la presidente della cooperativa RicercAzione Doriana Togni - e suc-

cessivamente abbiamo messo a punto un questionario da proporre direttamente ai soci per raccogliere i loro bisogni, le necessità più stringenti e le aspettative, ma anche per conoscerci meglio e avere una visione più completa dei punti di forza e delle criticità dei nostri ambienti di lavoro. Il 23 settembre abbiamo presentato una prima analisi dei dati raccolti e offerto la possibilità a chi non avesse compilato il questionario di farlo".

**I dati**

Le persone intervistate finora sono state 337 appartenenti a 7 cooperative del consorzio (Asscor, Conoscenza e Dialogo, Co-

rif, Il Germoglio, La Pieve, Laura, Solco). Il 66% del campione è di sesso femminile, gli uomini sono il 16% (il 18% non ha risposto), hanno per lo più un'età compresa tra i 41 e i 50 anni (34%) e si prendono cura di 663 familiari (232 coniugi o conviventi, 379 figli, 52 altri familiari). Gli intervistati hanno dato un punteggio a diversi aspetti della vita lavorativa (carico lavorativo, organizzazione e ambiente di lavoro; controllo, autonomia, potere decisionale, partecipazione e coinvolgimento, incoraggiamento e supporto; consapevolezza rispetto al proprio ruolo) e la media complessiva che ne è risultata è un punteggio di 6,48 su una scala da 1 a 10. In seguito è stato chiesto di dare una preferenza (in una scala da 1 a 5) a determinate proposte di welfare aziendale ed ecco le priorità emerse: convenzioni con negozi e/o catene della grande distribuzione (4,8); convenzioni con Caaf patronati per assistenza fiscale e previdenziale (3,7); agevolazioni e facilitazioni nell'accesso e utilizzo dei servizi alla persona (3,6); sconti e convenzioni per il turismo (3,6); agevolazioni/facilitazioni per partecipazioni a concerti e mostre o per l'acquisto di biglietti (3,4); convenzioni con palestre, associazioni sportive (3,39); sconti per l'acquisto di libri anche scolastici (3,32); convenzioni con compagnie telefoniche (3,13); agevolazioni/facilitazioni per utilizzo mezzi pubblici (2,7).

**Le prime proposte**

"Inizieremo fin da subito a studiare insieme alle cooperative associate un piano di welfare aziendale che tenga conto delle richieste dei nostri soci - sottolinea il presidente Buzzi -. Nel frattempo, durante l'evento, abbiamo già delineato alcune iniziative che partiranno da subito e che consistono in percorsi di formazione per i lavoratori e uno sportello per i soci e, ovviamente, il proseguimento del progetto di welfare. Ultime novità presentate in anteprima il 23 sono state la messa online del nuovo sito internet del consorzio Solco ([www.solcoravenna.it](http://www.solcoravenna.it)) e la pagina Facebook ([www.facebook.com/consorziosolco](http://www.facebook.com/consorziosolco)), due strumenti per far conoscere la nostra realtà ma anche per dialogare con i soci che la compongono".

Ilaria Florio



Due momenti dell'evento del 23 settembre al Bagno Wave di Punta Marina Terme. A destra il gruppo degli organizzatori della giornata



CEFF

## Il valore dell'inserimento sociale e lavorativo

La cooperativa Ceff Francesco Bandini di Faenza ha concluso le iniziative in programma quest'anno per festeggiare i 40 anni di attività. Lo ha fatto il 22 settembre scorso all'interno della Sala Consiliare del Comune di Faenza con l'evento dal titolo "Una comunità che include. Il valore del territorio per l'inserimento sociale e lavorativo". Il programma della giornata ha visto la presentazione del bilancio sociale della cooperativa e un confronto a più voci sul tema dell'impresa di comunità. Al dibattito sono intervenuti, tra gli altri, il direttore di Aiccon Paolo Venturi e la vicepresidente e assessore alle Politiche di Welfare e Abitative della Regione Emilia Romagna Elisabetta Gualmini.



Da sinistra Antonio Buzzi (Solco), Paolo Venturi (Aiccon), Giovanni Malpezzi sindaco Faenza, Elisabetta Gualmini vicepresidente Regione ER, Pier Domenico Laghi (Ceff)



Luxco Soc. Coop.  
Via Palestina, 11 48026 Russi (Ra)  
[luxcoimpianti@gmail.com](mailto:luxcoimpianti@gmail.com)  
cell. 328 6898905

impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo gruppo BOSCH SMA POWER-ONE SANTERNO SCHLETTER

Faenza (RA) / Tel. 0546 622202 / [info@amorinoimpianti.it](mailto:info@amorinoimpianti.it)

CERMET SINGERT

Reg. n. 5776 ISO EN UNI 9001:2008

COFRA

# Ecco il nuovo centro commerciale Le Cicogne

## In settembre il taglio del nastro della galleria rinnovata e dei nuovi servizi del supermercato Cofra-Conad

Nei giorni scorsi è stata riaperta la galleria del centro commerciale Le Cicogne di Faenza, totalmente rinnovata nei servizi, nell'estetica e nell'accessibilità. "La ristrutturazione è andata in porto nei risultati e nei tempi che ci eravamo prefissati e il taglio del nastro si è svolto sabato 16 settembre come da programma - commenta il presidente di Cofra Celso Reali -. Adesso lo storico centro commerciale ha un aspetto completamente nuovo e il cuore della galleria, il supermercato a marchio Cofra-Conad, è stato oggetto di importanti interventi di ristrutturazione, riorganizzazione e implementazione servizi". Oggi il punto vendita, che grazie alla nuova configurazione garantisce servizi a 360 gradi per i propri

clienti, oltre all'offerta tradizionale può contare anche su di un rinnovato banco caldo, una nuova macelleria assistita e l'angolo "hamburgeria". Come specifica la caponegozio Donatella Maglioni nel

numero scorso di In Piazza: "Al banco caldo si potranno trovare pollo allo spiedo e pietanze da rosticceria cotte da noi. La macelleria avrà un macellaio, di quelli 'come una volta', sempre a disposizione

dei clienti e pronto a tagliare al momento i prodotti richiesti; infine, è stato predisposto un intero scaffale di prodotti necessari per la preparazione di gustosi hamburger". (m.a.)



Tre foto dell'inaugurazione. Nella prima foto, da sinistra, la caponegozio Donatella Maglioni, il presidente di Cofra Celso Reali, il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi e l'ad di Cia (Commercianti indipendenti associati) Luca Panzavolta

Spazio a cura di ASSICOFRA

## AutoService Box Assimoco: protetto sempre, dentro e fuori dalla tua auto

Assimoco ha arricchito l'offerta auto con AutoService Box Assimoco: la nuova polizza si caratterizza per la proposta di servizi evoluti in grado di dare supporto in ogni circostanza, grazie all'installazione sull'autovettura del dispositivo Slim Box di Viasat. AutoService Box, prima di ogni altra cosa, è uno strumento di protezione contro gli imprevisti che possono avvenire giornalmente alla guida del proprio autoveicolo.

### Quali sono i vantaggi?

L'assicurato ha la garanzia di essere sempre assistito tempestivamente e di usufruire delle tecnologie più avanzate per monitorare l'utilizzo della propria vettura. Esiste, inoltre, la possibilità di individuare l'esatta posizione del veicolo in ogni momento sia da parte del cliente che da eventuali soccorritori; in caso di incidente grave, per esempio, viene disposto automaticamente l'invio di soccorsi sul luogo esatto del sinistro anche se il conducente non è



in grado di contattarli autonomamente. I soccorsi possono però essere richiesti dall'assicurato non solo in caso di problemi all'interno o nei pressi del veicolo, ma anche per assistenza personale di natura diversa da quella legata all'ambito automobilistico. Caratteristica, questa, di vera differenziazione dalle altre polizze auto sul mercato.

### Servizi a portata di smartphone

Grazie all'uso dell'app Service Box, sviluppata in collaborazione con Viasat e disponibile su App Store, Play Store e Windows Store, la centrale operativa può individuare il luogo dal quale proviene la richiesta di soccorso e inviare aiuti tempestivi. Infine, il dispositivo, registra le dinamiche di un eventuale sinistro contribuendo a comprenderne lo svolgimento e liquidarlo nel modo più corretto e veloce possibile. Con la Slim Box installata nel veicolo e con l'app sul proprio smartphone, inoltre, l'assicurato potrà agevolmente:

- controllare che il veicolo, dato in uso ad altri, non superi i limiti di velocità;
- verificare che il veicolo non venga portato al di fuori di un'area delimitata dall'utente;
- avere sempre a disposizione i numeri di emergenza tra cui Assimoco Assistance, forze dell'ordine, vigili del fuoco, blocco carta di credito e bancomat, uno personalizzabile a scelta dall'utente ed altri ancora;

- disporre di un calendario delle principali scadenze legate all'auto (scadenza polizza, bollo, patente, revisione e anche eventi a scadenza personalizzabile);
- consultare le statistiche sull'uso del veicolo;
- ricevere un alert quando si supera un determinato numero di ore consecutive alla guida.

Gli assicurati con AutoService Box Assimoco utilizzeranno officine e carrozzerie convenzionate Assimoco per usufruire del risarcimento diretto in forma specifica.

**Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Fascicolo Informativo disponibile nel sito [www.assimoco.it](http://www.assimoco.it) o presso Assicofra Assicurazioni**

**Per info Assicofra Assicurazioni  
via A.Volta, 11 Faenza  
0546 621641 / [info@assicofra.it](mailto:info@assicofra.it)**

## AutoService Box Assimoco

Protetto sempre: dentro e fuori dalla tua auto

È un prodotto creato da:



Distribuito da:



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il fascicolo informativo disponibile sul sito [www.assimoco.it](http://www.assimoco.it) o presso Assicofra

**CONSELICE**

# Cesac e 3C: solida alleanza

**Ottobre sarà un mese importante per le cooperative di via Punta Frattina. Giovedì 19 inaugurano i rinnovati spazi dedicati alla gastronomia calda e alle carni del supermercato a marchio Conad City. Prevista anche la vendita diretta dei prodotti della cooperativa agricola**

Le due cooperative conselicesi Cesac e 3C si preparano ad un ottobre ricco di novità. Le due strutture infatti hanno deciso di "unire le forze" e, dopo aver concordato con Conad il rinnovamento di alcuni spazi all'interno del supermercato di via Frattina a Conselice, si preparano a "lavorare insieme" per promuovere i prodotti a km 0 della cooperativa agricola specializzata nella produzione di cereali, patate, cipolle e vino. Stefano Andraghetti, da poco presidente di entrambe le cooperative, commenta così questa iniziativa: "Quello che andrà in porto verso metà ottobre è un progetto al quale teniamo in modo particolare perché, oltre ad essere inserito in un contesto di alta qualità come quello offerto da Conad, si propone di dare slancio agli acquisti a km 0 che, nel nostro territorio, rappresentano una risorsa davvero importante".

**Quando sarà inaugurata la ristrutturazione del supermercato 3C?**

"Gli interventi di rinnovamento, che riguarderanno il settore gastronomia e carni e che prevedono altresì l'inserimento della gastronomia calda e del vino sfuso del Cesac, saranno realizzati tra il 15 e il 18 ottobre senza mai effettuare chiusure (fatta eccezione per domenica 15 ottobre). L'inaugurazione, con buffet per i partecipanti, è prevista per giovedì 19 ottobre".

**Può dire qualcosa in più sulle novità che attendono i soci e i consumatori del supermercato 3C?**

"L'intervento si inserisce in un piano più complessivo che ha visto da marzo lo svolgimento di corsi di formazione

del personale, alcune azioni di organizzazione del lavoro degli addetti e un programma di miglioramento della qualità complessiva del servizio offerto. In questo contesto, tra l'altro, è stato inserito anche un nuovo responsabile della macelleria per garantire un ulteriore 'salto di qualità' del pur forte settore del supermercato".

**Nei tre giorni della ristrutturazione saranno garantiti proprio tutti i servizi?**

"Certo, saranno garantiti anche il servizio di gastronomia e carni con le modalità di acquisto take-away. Inoltre, nell'ottica di offrire un servizio sempre più prossimo al consumatore, già nel mese di ottobre sarà promossa un'importante campagna soci, allo scopo di incrementare il numero di partecipanti a questa famiglia cooperativa e di offrire loro nuove opportunità di sconti, vantaggi e promozioni".

**Tornando alla questione "km 0", recentemente la cooperativa Cesac è stata protagonista di un evento che**

**"Gli interventi di rinnovamento saranno realizzati tra il 15 e il 18 ottobre senza effettuare chiusure straordinarie, fatta eccezione per domenica 15. L'inaugurazione è prevista per giovedì 19"**

si è svolto in piazza a Conselice con la partecipazione del giornalista eno-gastronomico Edoardo Raspelli e dell'agronomo e economista Andrea Segrè. Come è andata?

"L'iniziativa, promossa dal Comune di Conselice in collaborazione con alcune cooperative e aziende agricole locali, si è aperta con una breve presentazione dei prodotti agricoli (anche lavorati e semilavorati) del territorio conselicese che sono poi stati anche degustati nella cena che è seguita subito dopo. Al termine della cena si è svolto un talk-show, moderato da Edoardo Raspelli, e al quale ha preso parte anche Andrea Segrè. E' stata una serata molto interessante e una bella vetrina per i nostri prodotti".

**"Da metà ottobre e fino alla prima settimana di novembre carni, gastronomia calda e prodotti a marchio Cesac saranno oggetto di particolari offerte promozionali dedicate a soci e clienti del supermercato"**

**In particolare, quali avete presentato?**

"Tutto ciò che riguarda il comparto orticolo, in modo particolare Patata di Bologna Dop e Cipolla di Medicina, nonché i vini della nostra Cantina sociale a marchio Caput Silicis. Tutti prodotti che si potranno trovare anche nel rinnovato supermercato e che nei giorni dal 19 al 22 ottobre, dal 26 al 29 ottobre e poi ancora dal 2 al 5 novembre, saranno oggetto di offerte promozionali dedicate, insieme ovviamente alle novità della gastronomia calda e del reparto carni".

*Il supermercato 3C - Conad City è aperto dal lunedì al sabato dalle 7.30 alle 20 e la domenica dalle 8.30 alle 12.30. In occasione dei lavori effettuerà un'unica chiusura straordinaria domenica 15 ottobre.*

Mabel Altini



A sinistra un'esposizione dei prodotti della cooperativa Cesac realizzata in occasione dell'evento "Conselice a km 0". Sopra, da sinistra, il sindaco di Conselice Paola Pula e Stefano Andraghetti. A destra, il giornalista Edoardo Raspelli



APERTO TUTTI I GIORNI  
DALLE 7,30 ALLE 20,00  
APERTO DOMENICA  
DALLE 8,30 ALLE 12,30  
VIA FRATTINA, 11  
48018  
CONSELICE (RA)  
TEL 054588460

## PROMOZIONI DAL 19 OTTOBRE AL 05 NOVEMBRE

**DAL 19 OTTOBRE AL 22 OTTOBRE**

POLLO ALLO SPIEDO € 3,50 pz  
LASAGNE € 6,90 Kg  
PROSCIUTTO DI PARMA € 9,90 Kg  
SALCICCIA GROSSA € 3,80 Kg  
COSTINE DI MAILE € 3,95 Kg  
SPUMANTE CAPUT SILICIS 0.75 € 3,05  
GRECHETTO GENTILE 0.75 € 2,90  
PATATA DOP BOLOGNA 2Kg € 1,40

**DAL 26 OTTOBRE AL 29 OTTOBRE**

STINCO € 7,50 Kg  
PATATE AL FORNO CESAC € 5,90 Kg  
SAN GIOVESE - MERLOT CESAC € 2,29 bott.  
CIPOLLA DI MEDICINA (bianca, rossa e gialla) 1Kg € 0,80

**DAL 02 NOVEMBRE AL 05 NOVEMBRE**

ALETTE DI POLLO € 7,50 Kg  
MELANZANA ALLA PARMIGIANA € 9,90 Kg  
PATATE CESAC (origine Emilia-Romagna) 2K € 1,20  
TREBBIANO FRIZZANTE 0.75 € 2,59 bott.



**AGRISOL**

# La cooperativa cresce e tocca i 2.200 soci

**Aumentata la domanda di interventi per impianti di irrigazione. Buon andamento per la raccolta dei cereali**

Può essere soddisfatto della situazione attuale di Agrisol il presidente Giampiero Reggidori, alla luce delle attività di questo 2017. La cooperativa agricola di Bagnacavallo, che ha ufficialmente incorporato la cooperativa Comacer, è nella fase finale della riorganizzazione strutturale. Dal punto di vista produttivo mantiene un sostanziale coordinamento simile al precedente, vista la collaborazione preesistente fra le due cooperative, quindi registra un segnale positivo per quanto riguarda l'andamento delle operazioni in essere. Infatti, se dal punto di vista formale è ancora in corso lo spostamento della sede amministrativa della cooperativa, con alcuni uffici che si trasferiscono nell'immobile in cui aveva sede la Comacer, le attività proseguono a gonfie vele. Per quanto attiene il 2017, la torrida estate, ormai agli sgoccioli, ha infatti portato con sé un grande incremento della domanda di interventi per impianti di irrigazione, perché la scarsità di acqua meteorica e la necessità di ottimizzare l'u-

tilizzo di quella irrigua per l'agricoltura ha portato diversi soci della cooperativa (oggi, dopo la fusione, circa 2.200) a rivolgersi ad Agrisol per questa esigenza. A dare un significativo apporto al segno più che si sta registrando fino a questo momento, è stata anche la raccolta dei cereali: la primavera piovosa che si è avuta quest'anno ha sicuramente dato un importante contributo per quanto riguarda la qualità del grano, ma anche spostando lo sguardo verso il mais si può dire che in presenza di irrigazione, la produzione e la qualità sono state buone. "Siamo sicuramente soddisfatti del nostro lavoro, soprattutto perché le attività sono al servizio dei soci e devono perseguire le loro esigenze e i loro bisogni - dichiara il presidente Giampiero Reggidori -. Le attività di Agrisol legate all'agricoltura proseguono indirizzate al miglioramento continuo, dal momento che per i produttori sono ormai diventati fondamentali i vari servizi che offriamo, dalla fornitura dei mezzi tecnici all'impiantistica (irrigazione,

antibrina, antigrandine con reti, ecc). Abbiamo un leggero aumento della vendita degli agrofarmaci e dei fertilizzanti e nel settore impiantistica, dovuto all'ampliamento del numero di soci e quindi delle superfici coltivate assistite. Va sottolineato anche che, a causa di caldo e siccità, abbiamo fatto meno interventi fungicidi e, quindi, registrato un risparmio in questo comparto. Inoltre, anche la redditività data dalla produzione di mais dei soci, derivata dall'attività del co-generatore a biogas di Bagnacavallo, del quale Agrisol detiene il 60% delle quote, costituisce per noi un contributo importante alla mission sociale. È una struttura che ha ormai dieci

anni di vita ma che continua ad avere un rendimento energetico molto alto, vicino al 99%. Essendo alimentato a cereali costituisce anche un'importante diversa fonte redditizia per gli agricoltori che producono questo tipo di coltura, specificatamente destinata."

**Andrea Voria****ABITAZIONE**

## Snoopy Casa, una cooperativa in continuo sviluppo

**Un progetto di housing sociale e tante iniziative in fase di progettazione per la realtà ravennate**

Snoopy Casa, cooperativa di abitazione ravennate, nonostante la crisi che ha colpito il settore edilizio, sta continuando a mettere in campo nuovi modelli operativi e nuove iniziative che possano soddisfare l'esigenza, degli oltre 1.300 soci, di ottenere un alloggio di proprietà oppure in locazione, a canone calmierato. Attualmente infatti Snoopy Casa, che vanta quarant'anni

di esperienza nel settore, è impegnata nella costruzione di quattro villette a Cotignola, di cui tre già assegnate, e nella progettazione di nuove iniziative da realizzare a Faenza e Ravenna. Il progetto faentino prenderà il via entro la prossima primavera e prevede la costruzione, nella zona di via Boschi, di tredici appartamenti di cui quattro con tre camere da letto, giardino o ampio terrazzo, tipologia sempre più richiesta dai soci interessati all'acquisto di un alloggio. Un'equilibrata distribuzione degli spazi interni, in armonia con quelli esterni e il miglior comfort abitativo possibile sono i tratti distintivi di questo progetto. In particolare, le caratteristiche costruttive e impiantistiche puntano a garantire un notevole risparmio energetico (classe energetica A1-4).

La cooperativa ravennate inoltre è attualmente impegnata nello studio di fattibilità di un progetto di housing sociale, ovvero la creazione di un innovativo modello abitativo che favorisca la formazione di una community di cittadini attiva e socialmente integrata, con spazi collettivi in cui sviluppare attività ricreative e culturali e con la presenza di una rete di servizi, gestita dagli stessi abitanti. Si tratta di una vera novità, a livello provinciale, visto che fino ad ora non sono stati realizzati interventi edilizi di questo genere.

In questo contesto si inserisce la recente delibera della Regione Emilia-Romagna che consentirà la trasformazione in proprietà di alloggi attualmente assegnati in locazione mentre si auspica, per il 2018, l'uscita di un bando regionale per la realizzazione di alloggi Ers, destinati alla locazione a canoni calmierati.

"Per non vanificare l'intervento pubblico però sarà necessario - afferma il presidente di Snoopy Casa, Giovanni Dallara - che i comuni mettano a disposizione, dei soggetti che verranno finanziati, aree a basso costo per la realizzazione degli interventi."

**Samuele Bondi**

# IMOLA RECINZIONI SRL

dal 1978

**FORNITURA E POSA**

Recinzioni Abitative-Industriali-Sportive

VIA ALLENDE, 9 - IMOLA (BO)

TEL-FAX. 0542/641790 - CELL: 348/0709223

www.imolarecinzioni.it - Email: info@imolarecinzioni.it

POSSIBILITÀ DI  
DETRAZIONE FISCALE  
AL 50%

defim  
nuova

ORSOGREL



**IL MULINO**

# Record di iscritti ai servizi educativi per i bambini di Barbiano

**La cooperativa di Bagnacavallo gestisce da due anni i centri estivi e il Tempo integrato dedicati agli alunni della scuola dell'infanzia e della primaria**

Record di iscrizioni per i servizi estivi e per il Tempo integrato proposti dalla cooperativa Il Mulino ai bambini delle scuole dell'infanzia e primaria di Barbiano (Cotignola). "Questa estate abbiamo raggiunto il numero di ben 64 iscritti ai nostri centri estivi, 47 bambini delle primarie e 17 della scuola dell'infanzia, in aumento del 40% rispetto all'anno precedente - commenta Rosanna Resta, responsabile del servizio per la cooperativa Il Mulino -, e quasi il 50% dei bambini che frequentano la scuola primaria hanno fatto richiesta di usufruire del Tempo integrato".

**Il 50% degli alunni della scuola primaria ha fatto richiesta del tempo integrato**

**I bambini iscritti ai centri estivi della cooperativa Il Mulino sono aumentati del 40% rispetto al 2016**

**"Ciò che caratterizza le nostre proposte è il forte senso di identità col territorio"**

I centri estivi della cooperativa sono realizzati in collaborazione con l'amministrazione comunale e sono nati circa 20 anni fa all'interno delle scuole: "All'inizio venivano svolti dall'associazione di volontariato Orizzonte 2000 - continua Resta -, poi sono andati in capo alla cooperativa Arcobaleno e da circa 2 anni, dopo la fusione tra Arco-

baleno e Il Mulino, vengono gestiti direttamente da quest'ultima. Ciò che contraddistingue le nostre proposte è il forte senso di identità col territorio. I nostri educatori e ausiliari sono tutti di Barbiano ed hanno frequentato le stesse scuole dove oggi svolgono il proprio lavoro. Questo aiuta i bambini e i familiari ad instaurare un forte senso di fiducia e amicizia verso i nostri operatori, anche perché sono persone che conoscono e che magari incontrano per strada nella normale vita di paese".

I centri estivi vengono organizzati solitamente nel mese di luglio e nelle ultime settimane di giugno, subito dopo la chiusura della scuola e hanno un orario giornaliero che va dalle 7,30 alle 18, pranzo compreso. Ogni anno viene scelto un tema, uguale sia per i bambini più piccoli che per i più grandi, e vengono svolte diverse iniziative ludico creative che convergono poi in uno spettacolo finale. "Il tema scelto quest'anno per i centri estivi è stato 'Fra sogno e realtà', il mondo delle fiabe e dell'immaginario - continua la coordinatrice -. Ciò ci ha permesso di svolgere diverse attività creative molto coinvolgenti e tutti i bambini hanno lavorato con grande trasporto alle scenografie e ai preparativi generali per lo spettacolo finale. Con i più grandi abbiamo fatto diverse uscite, anche queste a tema: abbiamo visitato il Castello di Riolo Terme, il Labirinto effimero di Alfonsine, Fiabilandia, l'Acquajoss di Conselice, ecc; mentre con i più piccoli ci siamo concentrati su diversi percorsi sensoriali da fare nel grande cortile della scuola di Barbiano di cui disponiamo per la realizzazione dei Cre e dei Crem. Un'altra particolarità dei nostri centri estivi che mi piace sottolineare - continua - è la collaborazione tra i bambini di diversa età. Il Cre e il Crem non sono divisi, la struttura della scuola di Barbiano che ci ospita ci permette di avere l'area esterna in comune e noi cerchiamo di approfittare di questa opportunità. La mensa e diverse attività vengono quindi svolte insieme; grandi e piccoli possono lavorare insieme su alcuni progetti e, negli anni, abbiamo visto che questa collaborazione favorisce in ogni bambino il rispetto

dei tempi dell'altro e incentiva i più piccoli all'autonomia".

Anche sul fronte del Tempo integrato (per l'anno scolastico 2017-18) Il Mulino ha registrato il pieno di iscrizioni quest'anno: "Questo servizio funziona nei pomeriggi di martedì, giovedì e venerdì, giornate in cui non è previsto il rientro a scuola. E' rivolto ai bambini di tutte le classi divisi in due gruppi a seconda delle età (bambini di prima e seconda formano un gruppo e i bambini di terza, quarta e quinta ne formano un altro) e ha come attività principale l'aiuto nella realizzazione dei compiti

e, grazie alla stretta collaborazione con le maestre, riusciamo a svolgere anche attività più mirate e personalizzate per ogni bambino".

Visto il forte successo avuto con i servizi proposti, Il Mulino sta pensando a nuove proposte per i bambini e le famiglie: "Per quanto riguarda i centri estivi - conclude Resta - stiamo valutando la possibilità di aumentare il numero delle settimane e di inserire attività settimanali extra, in modo da dare alle famiglie un servizio più continuativo durante l'estate. Per il Tempo integrato, invece, stiamo lavorando con le maestre della scuola primaria ad una proposta di attività trasversali e integrative di quanto studiato al mattino in aula, in modo da aiutare i bambini nel raggiungimento degli obiettivi scolastici".

Ilaria Florio



**LE OFFERTE DEL MESE**

- DAL 05 OTTOBRE AL 15 OTTOBRE OFFERTA CONAD SCONTI FINO AL 50%
- DAL 12 OTTOBRE AL 18 OTTOBRE OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 12 OTTOBRE AL 22 OTTOBRE INIZIATIVA PROMOZIONALE CON ULTERIORE OFFERTA 2X1 SU SU TANTI PRODOTTI
- DAL 14 OTTOBRE AL 15 OTTOBRE WEEKEND CONVENIENZA CONAD
- DAL 19 OTTOBRE AL 29 OTTOBRE OFFERTA CONAD PREZZI A FETTE
- DAL 21 OTTOBRE AL 22 OTTOBRE WEEKEND CONVENIENZA CONAD
- DAL 26 OTTOBRE AL 01 NOVEMBRE OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO

centinaia di prodotti di marca ad un prezzo conveniente sempre  
**QUALITÀ A PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.**

**CONAD**  
SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,30 ALLE 20,30  
APERTO DOMENICA DALLE 8,00 ALLE 13,00

**COBAR CONAD**  
BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,00 ALLE 20,00  
APERTO DOMENICA DALLE 8,30 ALLE 13,00

**Bassi e Fissi**

**SU CIÒ CHE CONTA CI PUOI SEMPRE CONTARE**

Per noi di Conad comprendere viene prima di vendere. Per questo da noi puoi contare su Bassi e Fissi: la grande iniziativa Conad che riunisce tantissimi indispensabili prodotti Conad e li rende disponibili a prezzi Bassi e Fissi. Comprendere le necessità di chi ci sceglie ogni giorno, per noi è molto più che una promessa: è un impegno concreto.

**COBAR CONAD**  
BAGNACAVALLO

C. Comm.le LA PIEVE  
Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474

**CONAD SUPERSTORE**  
BAGNACAVALLO

c/o LA FONTE DI TIBERIO  
Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240

## CONSORZIO AGRARIO DI RAVENNA

# Cereali: come massimizzare i livelli proteici

Fabio Pelliconi, dell'area Ricerca e sviluppo, spiega come prepararsi alla stagione cerealicola 2017/2018

Dopo essersi lasciato alle spalle una campagna cerealicola soddisfacente, il Consorzio Agrario di Ravenna si prepara alle nuove semine con l'obiettivo di consolidare gli eccellenti risultati produttivi raggiunti quest'anno: "Le nostre produzioni - spiega Fabio Pelliconi dell'area Ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario - sono state caratterizzate da eccellenti livelli proteici e, in queste settimane, stiamo lavorando per diffondere e divulgare in campo varietà e tecniche produttive che ci consentano di confermare questi risultati anche nella prossima campagna. Certo, siamo consapevoli che il 2017 è stato caratterizzato da un andamento climatico favorevole, ma sappiamo anche quanto sia importante fare le scelte giuste e intervenire nei tempi e nei modi corretti".

**Nello specifico, quali azioni vi hanno consentito di massimizzare l'andamento 2017?**

"La siccità e le basse temperature nelle prime fasi hanno favorito l'approfondimento delle radici e la riduzione di taglia. Successivamente, grazie alle piogge e alle concimazioni azotate, la pianta ha massimizzato l'efficienza degli input culturali. A questo si è aggiunto ovviamente il buon andamento climatico (assenza di vento e temperature elevate) nell'ultima fase del ciclo colturale".

**Quali sono i benefici della concimazione azotata?**

"Il frazionamento dell'azoto con concimi ad alta efficienza in copertura associati all'apparato di fosforo localizzato alla semina favoriscono lo sviluppo dell'apparato radicale e quindi massimizzano la concimazione. In questo modo si superano più efficacemente gli stress abiotici".

**E questo aumenta la qualità del prodotto?**

"Certamente, sia dal punto di vista del livello proteico che del

profilo sanitario. Entrambe caratteristiche oggi fondamentali per l'industria di trasformazione".

**Cosa proponete per la stagione 2018?**

"Intanto ricordiamo che ogni scelta, a partire dalla varietà, deve essere fatta tenendo in considerazione le caratteristiche dei singoli territori. Per orientare il coltivatore, il Consorzio Agrario mette a disposizione delle tabelle dove, per ogni singola varietà, vengono descritti ciclo vegetativo, sensibilità alle malattie, tipologia, quantità di seme e resistenza. Successivamente attraverso l'assistenza tecnica proponiamo dettagliate tecniche di concimazione, difesa e diserbo".

**Rimanendo sulla concimazione, cosa consigliate?**

"Intanto mettiamo a disposizione di tutti i soci delle dettagliate

.....  
**"Per orientare il coltivatore il Consorzio Agrario mette a disposizione delle tabelle dove per ogni varietà vengono descritti ciclo vegetativo, sensibilità alle malattie, tipologia, quantità di seme e resistenza**  
 .....

guide alla concimazione. In linea generale la distribuzione di azoto va fatta in tre periodi distinti e varia tra le 140 e le 180 unità. Il fabbisogno va calcolato utilizzando



do il metodo del bilancio messo a punto dalla regione Emilia Romagna ma ovviamente le indicazioni che si ottengono possono essere modificate in base allo sviluppo della coltura e all'andamento stagionale. Un valido aiuto per ottenere un buon livello protei-

co è affiancare alla concimazione azotata l'apporto di zolfo alla foglia, la concimazione fogliare ed eventuale brachizzante. Alla semina non sono necessari apporti di azoto ma occorre localizzare il fosforo con concimi innovativi anche liquidi. (m.a.)

## SCUOLA

### Attività pomeridiane con Kirecò for Kids

**K4k è un laboratorio aperto per bambini e ragazzi**

Prenderà il via in ottobre a Ravenna un'attività pomeridiana molto speciale dedicata a studenti delle scuole elementari, medie e superiori. L'iniziativa, che rientra nel programma K4k - Kirecò for kids ed è promossa nel centro di innovazione Kirecò, è in programma tutti i pomeriggi dalle 14 alle 18 e nasce come "doposcuola" alternativo dove imparare anche in modi nuovi e più divertenti: "L'idea alla base del progetto - sottolinea Sara E. Lunghi di Kirecò - è quella di rendere lo studio un'attività meno pesante e più piacevole. Una proposta assolutamente innovativa per il territorio che abbiamo costruito seguendo le necessità di alunni e famiglie".

Le "lezioni" pomeridiane si svolgeranno interamente nella struttura di via Don Carlo Sala e saranno curate, oltre che dagli educatori di Kirecò, anche da insegnanti che, da tempo, stanno lavorando alla ricerca di nuovi modi di fare didattica: "Contiamo di proporre una formula che, accanto alla parte teorica della materia, preveda anche una parte spe-

rimentale e ludica dedicata alla messa in pratica di quanto imparato in teoria - continua Lunghi -. Ovviamente per realizzarlo metteremo a disposizione il FabLab di Kirecò e tutte le nuove tecnologie e gli spazi che fanno parte della struttura".

Le proposte di studio saranno costruite in funzione degli iscritti e delle singole necessità. "Non vogliamo che Kirecò diventi un 'parcheggio' pomeridiano ma un luogo dove imparare e divertirsi. Sperimentiamo un nuovo paradigma educativo: l'apprendimento trasversale, cioè si approfondiscono gli argomenti trattati attraverso l'uso di collegamenti fra le varie discipline. Competenze che è necessario acquisire in quest'epoca. Sarà possibile sperimentare l'uso della tecnologia, dei microscopi scientifici e dei sistemi di programmazione più semplici, del lavoro in team e dello scambio. Ancora - conclude -, proporranno anche una parte di lezioni in lingua per unire lo studio della materia all'insegnamento della lingua inglese".

Per info e iscrizioni 328 3070704, k4k@kireco.eu.



Un laboratorio artistico promosso da Learn Art all'interno di Kirecò

**sdar**  
vending dal 1975

**Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati**

SDAR di Naldi Luciano e C snc  
C.F. e P. IVA: 00246410393  
Via Vittori, 15 48018 Faenza RA  
T: 0546.620548  
sdar@sdar.it www.sdar.it

**idrologica**  
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

**IRRIGAZIONE ANTIBRINA ANTIGRANDINE**  
**STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI RETI IDRICHE**  
**NOLEGGIO FILTRI IRRIGAZIONE AREE VERDI**

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031  
www.idrologica.com, info@idrologica.com

## AGROALIMENTARE

# Anno positivo per la Propar

Buoni risultati grazie alla programmazione delle colture e all'aumento di soci e superfici coltivate



La cooperativa Propar di Ravenna cresce. Crescono i soci, crescono gli ettari di terreno e cresce il fatturato: "Il bilancio che quest'anno abbiamo presentato ai nostri associati (riuniti in assemblea il 27 settembre scorso ndr) è stato molto positivo,

con numeri mai raggiunti prima dalla nostra compagine - commenta il presidente di Propar Massimo Passanti".

Venendo ai numeri, il valore della produzione è aumentato del 12,65% rispetto all'anno precedente superando i 42 mi-

lioni di euro: "Questo dato - sottolinea il direttore Remo Magnani - è motivato dal fatto che abbiamo registrato un notevole aumento dei nostri soci (+9,39%) che da 1629 sono diventati 1782 (divisi nelle province di Ravenna, Ferrara e in parte anche in quella di Bologna e nelle Marche) e dall'aumento e miglioramento delle produzioni (+13,39% pari a 2.821.066 quintali di prodotto)".

Nel dettaglio, ecco come sono andati i tre principali comparti della cooperativa: 26,51% di superficie coltivata in più per le colture sementiere, con un aumento del 37% di fatturato pari a 7.501.366 milioni di euro; +4,33% di superficie per le produzioni ortofrutticole che hanno portato ad un +7% del fatturato (24.430.360 euro) e, infine, +2,98% di superficie anche per il mais ceroso e colture per biomasse con conseguente incremento del fatturato del 18,63%, pari a 3.210.627 euro. "Ciò che si evince leggendo questi dati - commenta il

**+12,65%**

la crescita del fatturato che supera i 42 milioni di euro

**+9,39%**

aumento dei soci che da 1629 sono diventati 1782

**+13,39%**

aumento delle produzioni

presidente - è la tendenza e la necessità, sempre più stringenti fra i produttori, di impegnarsi in colture programmate, come quelle che propone la nostra cooperativa. La programmazione non lascia spazio a sorprese perché il prezzo del prodotto conferito viene già stabilito in partenza, a prescindere da come vada la campagna. Il nostro servizio, inoltre, prevede un pacchetto assicurativo e assistenza tecnica a tutti i soci, che ovviamente garantiscono maggiori tutele".

Il 2017 è stato anche un anno di investimenti, che hanno portato la Propar ad acquistare l'intero parco macchine della cooperativa Comacer di Bagnacavallo (oggi confluita in Agrisol): "Prima dell'acquisto avevamo esclusivamente macchine da raccolta - continua il direttore Magnani -, oggi possiamo offrire ai nostri soci un servizio più completo con macchine per ogni tipo di esigenza, dalla preparazione dei terreni alla semina, dalla raccolta alla difesa sanitaria. Un altro nostro servizio attivato di recente e ben accolto dalla base sociale è stato la tenuta dei quaderni di campagna, per il quale contiamo di aumentare le aziende coinvolte già dal prossimo anno". Per quanto riguarda invece la campagna 2017/2018 si possono già fare alcune considerazioni importanti: "Contiamo di aumentare gli ettari di superficie coltivata anche in questo nuovo anno - conclude il presidente - e stiamo registrando una notevole crescita di produzioni destinate al comparto biologico da industria".

Ilaria Florio

## TEATRO DELLE ALBE

## Lauro Dantesco ad honorem a Ermanna Montanari e Marco Martinelli

Ermanna Montanari e Marco Martinelli hanno ricevuto dal Centro Relazioni Culturali del Comune di Ravenna il Lauro

Dantesco ad honorem 2017 per l'ideazione, la direzione artistica e la regia di "Inferno chiamata pubblica per la Divina Commedia", prodotto da Ravenna Festival in coproduzione con Teatro delle Albe/Ravenna Teatro. Lo spettacolo a cui il Centro Relazioni Culturali ha riconosciuto il merito di aver "portato una città e i suoi cittadini ad essere se stessi cantiere culturale e strumento di restituzione di una profonda identità dantesca", ha infatti visto coinvolte più di mille persone e ha costituito la prima parte del progetto La Divina Commedia 2017-2021.



La cerimonia di premiazione è stata aperta alla Tomba di Dante con il Primo Canto della Divina Commedia. Dopo si è proseguito verso la basilica di San Francesco per la consegna del Lauro alla presenza del sindaco Michele de Pascale.

Il riconoscimento, istituito nel 2010 e conferito per meriti nell'ambito della divulgazione dantesca, è stato assegnato all'interno della rassegna internazionale La Divina Commedia nel Mondo che ha dedicato questa edizione alla presentazione delle ultime traduzioni della Commedia in lingua francese.

**aurora seconda**  
costruiamo sui nostri valori



In una nuova zona residenziale dotata di ampi spazi di verde, parcheggi pubblici e collegamenti ciclopedonali con il centro città, realizziamo due palazzine a tre piani con unità di varie tipologie, ingresso indipendente e giardino privato, attici con ampi terrazzi e alloggi di varie dimensioni con ampi terrazzi coperti, garage e posto auto privato.

### NUOVE TECNOLOGIE

- Riscaldamento a pavimento
- Teleriscaldamento a 60° (con tariffa scontata all'utenza del 20%) integrato con pannelli solari per la produzione di acqua calda sanitaria



**PRONTI ALLE PRENOTAZIONI!**

Lottizzazione Pedagna Est - Via Montanara Via Degli Orti - IMOLA

Aurora Seconda Soc. Coop. - Via Cosimo Morelli 19 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.34414 - Fax 0542.27236 - info@auroraseconda.coop - www.auroraseconda.coop

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

**zaganelli**  
agenzia viaggi

**50** 1967-2017  
agenzia viaggi  
**santerno**



### Grandi mostre e tempo libero

Sabato 4 novembre 2017 **VENEZIA Palazzo Ducale**  
"TESORI DEI MOGHUL E DEI MAHARAJA. LA COLLEZIONE AL THANI"  
Domenica 19 novembre  
Non solo arte...  
**PARMA,**  
capitale gastronomica **UNESCO**

Sabato 2 e domenica 3 dicembre 2017  
**ROMA**  
**Picasso alle Scuderie del Quirinale**  
e a **Palazzo Barberini**



Sabato 10 febbraio 2018  
**VICENZA Basilica Palladiana**  
"VAN GOGH:  
*Tra il grano e il cielo*"

Giovedì 11 gennaio 2018  
**MILANO Palazzo Reale**  
"DENTRO CARAVAGGIO"



Domenica 25 febbraio 2018  
**VERONA AMO-Palazzo Forti**  
"BOTERO"



### ANTEPRIME 2018

2 - 6 gennaio: Epifania a Rovaniemi  
3 - 6 gennaio: Napoli ed Ercolano  
3 - 11 marzo: Giamaica  
10 - 22 aprile: Namibia



**AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI** - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 [www.zaganelliviaggi.it](http://www.zaganelliviaggi.it)  
**AGENZIA VIAGGI SANTERNO**: IMOLA - VIA SARAGAT, 19 tel. 0542 32372 - VIA GALEATI, 5 tel. 0542 33200  
CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel. 051 940358 [www.viaggisanterno.com](http://www.viaggisanterno.com)

### Aspettando il Natale...

Dal 25 al 26 novembre 2017  
**MERCATINI di NATALE in SUD TIROLO**  
**BRESSANONE e VIPITENO**

Dall'8 al 10 dicembre 2017  
**ATMOSFERE NATALIZIE in COSTA AZZURRA**  
ed i **Presepi di LUCERAM**

Domenica 3 dicembre 2017  
**Candele a Candelara**  
... *La luce che emoziona!*



Dal 3 al 4 dicembre 2017  
**AVVENTO a GRAZ**  
*Mercatini e presepe di ghiaccio*

Dal 6 all'11 dicembre 2017  
**ATMOSFERE DI NATALE IN**  
**REPUBBLICA CECA ED AUSTRIA**

Sabato 9 dicembre 2017  
**Presepi di sabbia a RIMINI e**  
**la Via dei presepi a URBINO**

Giovedì 14 dicembre 2017  
**Bolzano e il mondo Thun**

Dal 15 al 18 dicembre 2017  
**MONACO DI BAVIERA E**  
**IL CASTELLO DI NEUSCHWANSTEIN**

Sabato 16 dicembre 2017  
**Festival delle Luci a FIRENZE**  
e **Mercatino di Natale "tedesco"**

BIBLIOTECA?



DISCOTECA?



## CAVIROTECA, LA COLLEZIONE DI VINI PIÙ VICINA A TE.



Caviroteca è il punto di vendita diretta di Caviro, dove un assortimento di oltre 100 vini, prodotti con le uve dei nostri viticoltori, ti aspetta per portare a casa tua una raccolta DOC. Vieni a scoprire la nostra selezione di vini italiani per ogni occasione di consumo.

**CAVIROTECA**

#### FAENZA

Via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - tel. 0546 629 335  
Dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19  
Sabato dalle 9 alle 12,30

#### FORLÌ

Via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - tel. 0543 775 610  
Lunedì pomeriggio dalle 14 alle 19  
Dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 13,30 alle 19  
Sabato chiuso

[www.caviroteca.it](http://www.caviroteca.it)

**CENTRALE DEL LATTE DI CESENA**

# L'unica realtà autonoma del settore in Romagna

**Km 0, tracciabilità e diversificazione sono la chiave del successo della cooperativa attiva dal 1959**

Tracciabilità, km 0 e alta qualità sono i caratteri distintivi della Centrale del latte di Cesena, la cooperativa fondata nel 1959 che raggruppa 20 soci produttori provenienti esclusivamente dalle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Ferrara e Rimini. "La nostra impresa può vantarsi di essere rimasta l'unica realtà autonoma del settore lattiero caseario nel territorio romagnolo e nell'intera regione - sottolinea il direttore Daniele Bazzocchi - . I nostri prodotti sono tutti a km zero e di altissima qualità".



Nel tondo il presidente Renzo Bagnolini (a sinistra) e il direttore Daniele Bazzocchi. Nell'immagine grande un momento della produzione nello stabilimento della Centrale del latte di Cesena

**Come funziona la vostra realtà?**

"La mission della Centrale del latte di Cesena è quella di dare il maggior valore possibile al prodotto conferito dalle nostre aziende socie che attualmente si attesta intorno ai 7 milioni di litri di latte l'anno. Questo prodotto viene lavorato nello stabilimento di Martorano, dove operano 50 dipendenti e 20 agenti di commercio. Il latte viene trasformato nei diversi prodotti che arricchiscono la nostra gamma e che giornalmente vengono consegnati in tentata vendita dai nostri agenti di commercio nelle attività commerciali di tutta la Romagna".

**Quali sono i vostri principali prodotti?**

"Oltre al latte fresco e al latte pastorizzato dal 2000 è stato aperto un caseificio interno che oggi produce oltre 20 tipologie di formaggi diversi, tra freschi, stagionati e senza lattosio, anche al sale dolce delle saline di Cervia. Tra i formaggi freschi i prodotti di punta sono lo squacquerone Dop, la Fiocco di latte (ricotta di latte intero prodotta con acqua termale) e il Bucciatto romagnolo; mentre tra gli stagionati troviamo la Caciotta romagnola, il Misto romagnolo e il Pecorino nero, solo per citarne alcuni. La nostra gamma si completa poi con prodotti come panna, mascarpone, yogurt, gelato, burro, mozzarelle e latte Uht".

**Come siete riusciti a resistere alla crisi?**

"La diversificazione è stata la chiave del nostro successo. L'aver aperto già nel 2000 un nostro caseificio per la produzione di formaggi ha fatto sì che il nostro fat-

turato, che si attesta sui 12 milioni di euro, non dipendesse solo dalla produzione del latte. Quindi, negli anni in cui le maggiori catene di distribuzione hanno iniziato a vendere latte fresco con un proprio marchio, noi ci eravamo già fatti conoscere per la qualità dei nostri formaggi e prodotti trasformati che oggi, si può dire, sono diventati il nostro core business".

**I prodotti senza lattosio mostrano an-**

**che una certa attenzione alle tendenze dei mercati...**

"Sì, proprio così. Siamo attenti a ciò che chiede il consumatore e cerchiamo di venire incontro alle nuove esigenze. Proprio di recente, alla nostra festa annuale che si è tenuta il 24 settembre scorso, abbiamo presentato un nuovo prodotto senza lattosio, la Caciotta di Romagna".

**Avete puntato molto sulla tracciabilità**

**7 milioni**  
i litri di latte conferiti dai soci l'ultimo anno

**20**  
i soci produttori provenienti dalle province romagnole

**12 milioni**  
di euro il fatturato dell'ultimo anno

**dei vostri prodotti, è stata una scelta vincente?**

"Più che mai. La nostra centrale può vantare una totale trasparenza sulla filiera, dalla stalla fino alla vendita. Sul nostro sito ([www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it)) è possibile conoscere in pochi click la storia di ogni prodotto, visionando le zone di mungitura e la scheda dei nostri produttori. Questa totale trasparenza è ciò che chiedono i clienti di oggi e ciò di cui noi possiamo vantarci".

**Ilaria Florio**

**OROGEL**

## Il presidente della Regione visita l'Orogel

"Sono veramente molto soddisfatto di avere avuto l'occasione di conoscere questa azienda che rappresenta un'eccellenza dell'imprenditoria emiliano romagnola", ha dichiarato il presidente della Regione ER Stefano Bonaccini al termine della sua visita dello stabilimento di Orogel a Pievesestina (Cesena).

"Come ho potuto vedere - prosegue il presidente regionale - questa è un'impresa che continua a crescere e investire sul territorio in maniera robusta consolidandosi sempre più sul mercato nazionale, ma che al contempo si sta muovendo molto bene anche sul fronte dell'export. Come amministrazione regionale, con la firma del 'Patto per il Lavoro' ci siamo impegnati a porre le politiche del lavoro e le aziende al centro della nostra attenzione con la ferma intenzione di fare tutto quanto è in nostro potere per sostenerle".

"Con la sua visita Bonaccini ha mostrato un reale interesse per la nostra realtà che da tempo si impegna per migliorarsi, crescere e portare valore e lavoro sul territorio - ha commentato l'amministratore delegato di Orogel, Bruno Piraccini -. Abbia-



mo trovato nel presidente quell'attenzione e quell'ascolto che siamo certi saranno di sostegno a tutte le aziende emiliano romagnole".

**DALMONTE**  
Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

**DALMONTE GUIDO E VITTORIO**  
s.s. Società Agricola  
Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (RA)  
Tel. 0546 81037 - Fax 0546 80061  
[www.dalmontevivai.com](http://www.dalmontevivai.com)  
[dalmonte@dalmontevivai.com](mailto:dalmonte@dalmontevivai.com)

**COLAS VIGILANZA**

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

**Le nostre sedi**

**Ravenna**  
Via Romagnoli 13 • Tel. 0544 453333 • Fax 0544 453864

**Forlì**  
Via Goffarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308

**Bologna**  
Via della Villa 17/19 • Tel 051 6330265 • Fax 051 6330275

**Codigoro (FE)**  
Via Cooperazione 5 • Tel 0533 719061 • Fax 0533 727098

Numero Verde **800-046340** [www.colasvigilanza.it](http://www.colasvigilanza.it)  
[colasvigilanza@ciclat.ra.it](mailto:colasvigilanza@ciclat.ra.it)

## BOTTEGHE E MESTIERI

# La "Pasta della Casa" arriva nei supermercati

**La cooperativa sociale di Tebano, specializzata nell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, punta a raddoppiare la produzione del proprio pastificio con nuovi prodotti e una nuova veste grafica**

Nuovo logo e nuovi prodotti presenti a partire da ottobre in oltre 30 punti vendita Cofra, Conad, Clai e in numerose gastronomie delle province di Ravenna e di Bologna. La cooperativa sociale Botteghe e Mestieri dell'opera Casa Novella di Castel Bolognese rinnova la sua attività nella pasta fresca con un progetto di rebranding e di marketing che mette in rete competenze e professionalità del sistema cooperativo territoriale e non solo. Co-finanziata dal consorzio Solco di Ravenna, con l'aiuto del consorzio Fare Comunità negli inserimenti lavorativi delle persone svantaggiate che lavorano nel laboratorio della pasta a Tebano di Faenza, l'iniziativa è stata realizzata grazie all'intervento dei professionisti dell'agenzia di comunicazione Menabò di Forlì e di Vittorio Ferrari, consulente di marketing, che hanno lavorato "pro-bono" per questa causa.

"Nel maggio 2017 si è insediato il nuovo consiglio direttivo della nostra cooperativa che ha deciso di imprimere un

**I nuovi prodotti saranno presenti in oltre 30 punti vendita Cofra, Conad, Clai e in numerose gastronomie della provincia di Ravenna. Per far fronte a tale richiesta si stima di produrre 30mila kg di pasta fresca per il 2017, il doppio nel 2018**

nuovo inizio per tutta la struttura: dall'organizzazione del lavoro all'approvvigionamento delle materie prime fino alla comunicazione e al marketing - spiega Claudio Mita, presidente di Botteghe e Mestieri -. Lavoriamo da 12 anni nella produzione della pasta fresca con il marchio 'Pasta della Casa' - continua Mita -, adesso abbiamo deciso di spingerci più avanti cercando anche di distribuire i nostri prodotti nei supermercati". Al centro di questo progetto rimane sempre il cuore pulsante della cooperativa: "La nostra concezione cristiana della vita - spiega infatti il presidente - ci fa vivere il lavoro come un'opportunità

di realizzazione di ogni persona, anche di quelle svantaggiate che ospitiamo. Nei nostri laboratori ci sono madri in difficoltà, ragazze sordomute, persone con gravi problemi psichici o con forme di disagio sociale. La sfida è realizzare prodotti di qualità in un luogo di lavoro sostenibile e vivibile per tutti".

Dopo i 3mila chilogrammi all'anno prodotti nei primi anni in via San Michele a Faenza, per il 2017 il laboratorio di Botteghe e Mestieri punta a sfornarne 30mila, "e nel 2018 - assicura il presidente - vogliamo raddoppiare la produzione.



**A sinistra** un particolare delle nuove confezioni di "Pasta della Casa". In alto gli operatori presenti nel laboratorio di pasta fresca di Tebano della cooperativa Botteghe e Mestieri

Il logo - conclude - è stato ripensato per valorizzare il lavoro manuale. Tutta la nostra filiera è organizzata per consentire alle persone svantaggiate di fare un'esperienza di lavoro; se ad esempio abbiamo un lavoratore che per le sue abilità riesce soltanto ad attaccare le etichette, noi non acquistiamo una macchina più veloce ed efficiente per svolgere questa mansione ma continuiamo a farla manualmente con lui, anche se ciò comporta un costo aggiuntivo. In fondo il nostro valore aggiunto sta proprio qui". (I.r.)

## UOEI

## Dal 26 al 28 ottobre è Festa della Montagna

Dopo aver tagliato il traguardo del mezzo secolo, la Festa della Montagna dell'Uoei Faenza, torna dal 26 al 28 ottobre con la 51esima edizione. Alla sala Zanelli del centro fieristico, in viale Risorgimento 3, saranno tre gli incontri, tutti con inizio alle ore 21 e a ingresso libero.

Giovedì 26 ottobre il giornalista, scrittore e uomo di montagna torinese Enrico Camanni nella serata intitolata "Mal di montagna" presenterà i suoi due ultimi libri: "Il desiderio di infinito" (vita di Giusto Gervasutti) e "Storia delle Alpi". Fine narratore, Camanni ha aperto una decina di vie nuove e ripetuto circa 500 itinerari di roccia e ghiaccio sulle Alpi.

Venerdì 27 ottobre, saranno protagonisti

Martin e Florian Riegler i due fratelli campioni di arrampicata di Bolzano che dell'attitudine a superare il proprio limite hanno fatto una filosofia di vita. Martin, classe 1980, e suo fratello Florian, classe 1982, hanno puntato sempre a un solo obiettivo: aprire vie nuove. Il titolo della serata "Fratelli di cordata" richiama il libro che ripercorre la loro vita, dalle prime esperienze in parete, alla sempre più forte passione per la scalata.

Sabato 28 ottobre il gran finale dedicato allo sci e agli sport invernali. Ci sarà Stefano Gross, campione di slalom speciale che in Coppa del Mondo ha conquistato una vittoria, quattro secondi e tre terzi posti. "Sabo" continua la tradizione degli atleti azzurri

della Val di Fassa, che da anni è il centro federale Fisi della Nazionale italiana di sci alpino e si distingue per l'organizzazione di eventi sportivi di alto livello. Così sarà per i Campionati Mondiali Junior di sci alpino 2019 presentati in anteprima a Faenza, grazie al segretario generale del Comitato Organizzatore, Fabio Bazzanella e al direttore dell'Apt Val di Fassa, Andrea Weiss che accompagneranno Gross.

Val di Fassa è anche sinonimo di escursioni e scalate: a questo è dedicato il progetto



**I fratelli** Martin (sinistra) e Florian (destra) Riegler a Faenza il 27 ottobre. Tra gli sponsor della Festa anche La Bcc ravennate, forlivese e imolese

"Rifugio Cardioprotetto" per dotare i rifugi alpini Sat di un defibrillatore semiautomatico che viene sostenuto dalla vendita del libro "Montagne senza vetta. Il coraggio di sentirsi liberi" che sarà illustrato dall'autore Massimo Dorigoni al termine della serata.

**Giuseppe Sangiorgi**

**Impresa VISANI**

**TETTI - LATTONERIA  
COIBENTAZIONI  
TERMOCAPPOTTO  
IMPERMEABILIZZAZIONI  
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti  
Esperienza ventennale!

Via Palazza, 9 RUSSI - RA  
tel 0544.415111  
cell 339.2735672 - 328.8284585

A sèn tót rumagnol!

**IL PENNELLO**

tinteggiatura  
e verniciatura

MANUTENZIONE IMMOBILI  
ISOLAMENTI TERMICI A CAPPOTTO  
RESTAURO CEMENTO ARMATO  
RISANAMENTO MURATURE UMIDE  
OPERE IN CARTONGESSO

Via Malpighi, 40 • FAENZA (RA) • tel. e fax 0546 622507 • cell. 348 334 1747  
www.ilpennellosnc.it

CAB

# Annata da ricordare per olio e vino brisighellesi

Nonostante caldo e siccità abbiano messo a dura prova gli ulivi, i risultati sono ottimi

“L'annata 2017 passerà alla storia come una delle migliori per la qualità dell'olio Dop Brisighella e per i vini della vena dei gessi brisighellesi”. Lo annuncia Sergio Spada, presidente Cab Terra di Brisighella, al termine di questa eccezionale estate.

**Spada, siccità e alte temperature come hanno influito sulle vostre produzioni?**

“Sicuramente questa storica estate 2017 ha messo a dura prova gli uliveti secolari delle colline brisighellesi ma, nonostante la grave siccità, l'annata 2017 presenta buone quantità per tutte le principali cultivar autoctone”.

**Come sarà il raccolto dal punto di vista sanitario?**

“Ottimo, perché anche quest'anno si conferma l'anticipo di maturazione ormai costante da diversi anni e l'andamento climatico particolarmente torrido dei mesi di luglio e agosto ha completamente sterminato la mosca olearia, non rendendo necessario alcun trattamento insetticida. In questo contesto la cooperativa Cab, sebbene abbia terminato le scorte di olio del 2016, non anticiperà l'apertura del frantoio, convinta che una raccolta troppo precoce delle olive non permetta all'olio di esprimere gli aromi ed i profumi caratteristici delle singole varietà”.

**Passiamo al settore vinicolo: anche qui buone notizie?**

“Il vino merita proprio un capitolo a parte: quest'anno è protagonista di un'annata da enciclopedia, sia per l'albana, sia per il sangiovese della vena

dei gessi brisighellesi. Grazie alla collaborazione con Agrintesa, la cantina di Brisighella è ora in grado di valorizzare al meglio le uve dei propri soci. Dopo le primissime vinificazioni possiamo confermare sin da ora che sarà una delle migliori annate degli ultimi 30 anni. Annata ideale anche per la produzione del passito, ottenuto da uva albana raccolta in cassetine e poi fatto essiccare in serra fredda.”

**Presidente, un cenno al “Sentiero dell'Olio”, che sarà inaugurato il 29 ottobre:**

“Per noi sarà una giornata di grande importanza e di grande interesse per il nostro territorio nella sua globalità, non solo per il settore agricolo. Questo sentiero che parte dalla stazione di Brisighella, sale verso il Carnè e ridiscende verso la sede della nostra cooperativa dopo essersi incuneato nella vena del gesso, passa attraverso scenari immutati da centinaia di anni. E' lungo circa sette chilometri e vi si trovano ulivi secolari che producono ancora oggi oli di qualità eccellente, come Brisighello, Nobildrupa e Orfanello. Ricordo che l'iniziativa fa parte della ‘Camminata tra gli ulivi’ promossa dall'associazione ‘Città dell'olio’ in 110 centri urbani italiani nella stessa giornata del 29 ottobre e che è legata ad un progetto di valorizzazione dell'area geografica Dop Brisighella, finanziato dal programma di Sviluppo Rurale 2014-2020.”

**Giovanni Raggi**



Ulivo secolare Cultivar Nostrana di Brisighella

SELED

## Gestione aziendale, un software per ogni esigenza

La cooperativa specializzata in servizi informatici ha tra i suoi clienti Caviro, Agrintesa, Gemos e In Cammino

Continua a costituire un importante punto di riferimento sul territorio la cooperativa Seled di Faenza, specializzata in consulenza, analisi e progettazione informatica e ormai dal 1982 attiva nel settore. Tra i principali partner commerciali della cooperativa presieduta da Franca Camporesi, ci sono diverse realtà del territorio che usufruiscono dei software sviluppati da Seled per gestire al meglio la propria attività produttiva: fra i clienti principali, non si possono non citare Caviro, Agrintesa, Gemos o In Cammino.

I software pensati, progettati e sviluppati da Seled si rivolgono principalmente all'area gestionale, con WinGest a trainare il fatturato della cooperativa in tal senso. Si tratta di un prodotto atto alla gestione dei processi contabili e alla consulenza organizzativa specifica per ogni azienda, con programmi personalizzati per le esi-

genze del singolo cliente. La procedura di WinGest, infatti, mantiene comunque una propria struttura standard capace di consentire la gestione da parte di una generica azienda di medie dimensioni, ma può essere integrata con applicazioni verticali e specifiche. Inoltre, la cooperativa offre fra i propri programmi anche Nautilus, un software al servizio del controller studiato appositamente per la realizzazione di sistemi di controllo di gestione. Nautilus, basato su una struttura «cloud», permette inoltre di esternalizzare la fase di elaborazione dei dati affidando l'attività ad uno studio di consulenza. Importante è poi per Seled lo sviluppo di software per la gestione di cantine, frantoi o magazzini di realtà ortofrutticole, oltre all'offerta di un servizio di gestione di server e database per il salvataggio di dati e informazioni. A far la differenza, negli ultimi anni, è stato l'aumento



delle esigenze informatiche dei clienti già citati in precedenza. “Nel 2016 abbiamo lavorato per le nuove mense della Gemos, per il settore del biologico di Agrintesa o per nuove cantine della Caviro, mentre nel corso di questo 2017 abbiamo iniziato a lavorare con Brio, azienda veronese del settore alimentare, che ha la necessità di

sostituire i propri programmi informatici” - commenta la presidente Franca Camporesi - “A questa attività stiamo aggiungendo lo sviluppo di un nuovo software per il controllo di qualità di una nuova linea di lavorazione, ubicata a Castel Bolognese, da parte di Agrintesa.”

**Andrea Voria**

**baggioni**  
arredamenti a Reda

Reda di Faenza - RA  
Via Caroli 13 - Tel. 0546 639295  
www.baggioniarredamenti.it

**SCAVOLINI STORE LUGO**

Lugo - RA  
Via Fiumazzo 77/1  
Tel. 0545 33204

**GEMOS**

La ristorazione che piace.  
Dagli ingredienti alla tavola.

- Ristorazione AZIENDALE
- Ristorazione OSPEDALIERA
- Ristorazione SCOLASTICA
- Ristorazione TERZA ETÀ
- Locali COMMERCIALI

**GEMOS**  
La ristorazione che piace.

## SOCIALE

# Si consolida l'attività di Palazzo Borghesi Living Lab

Rifinanziato il progetto sperimentale dedicato allo sviluppo delle autonomie personali di persone con disabilità

E' stato rifinanziato Palazzo Borghesi Living Lab, il progetto dedicato allo sviluppo delle autonomie personali, lavorative e abitative di persone con disabilità.

L'iniziativa, che ha preso il via lo scorso anno a Faenza da un'idea condivisa dai Servizi Sociali Associati, cooperativa sociale Ceff Francesco Bandini e consorzio Solco, è sostenuta dalla Regione Emilia Romagna e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali e vede collaborare e confrontarsi, nella cabina di regia, molte realtà dell'associazionismo sociale faentino. "Palazzo Borghesi è prevalentemente finanziato dall'ente pubblico e prevede una co-partecipazione alle spese da parte delle famiglie interessate. Il progetto si propone di implementare le autonomie di persone con disabilità medio-lieve che non necessitano di assistenza medica ed educativa continua e rientra nelle azioni sperimentali di contenimento delle spese per i servizi a forte impatto assistenziale - spiega Letizia Minardi,



responsabile del progetto per la cooperativa sociale Ceff -. Anche questo secondo anno di attività avrà carattere totalmente sperimentale e, come fatto sino ad ora, sarà 'tarato' anche in base alle esigenze delle famiglie e dei candidati che partecipano. Continuerà ad essere attivo un servizio di accompagnamento e supervisione psicologica, perché quello che proponiamo ai candidati e alle famiglie è una sfida importante che implica una

messa in gioco della persona e dei propri parenti a forte impatto cognitivo ed emotivo".

#### Come funziona

Il progetto è collocato all'interno di Palazzo Borghesi, un edificio di pregio situato nel centro storico di Faenza interamente destinato a progetti di rilevanza sociale: "Attualmente abbiamo a disposizione per queste specifiche finalità 3 degli 8 appartamenti dello stabile - prosegue Minardi

"All'interno di Palazzo Borghesi mettiamo in campo dei percorsi 'palestra' per aiutare i candidati ad aumentare il proprio livello di autonomia"

di -. All'interno di questi spazi mettiamo in campo dei percorsi 'palestra' (training) per aiutare i corsisti ad acquisire maggiori autonomie che potranno aiutarli, un domani, a sperimentarsi in situazioni di parziale indipendenza, anche abitativa. Nello specifico sono operativi percorsi di integrazione socio-lavorativa, realizzati tramite la formula dei tirocini; training abilitanti all'acquisizione di autonomie personali e domestiche; proposte di animazione del tempo libero e, come già avvenuto lo scorso anno, presto attiveremo anche dei percorsi di abitazione dove

"Quello che proponiamo a candidati e famiglie è una sfida importante che implica una messa in gioco emotiva e cognitiva"

gli ospiti possono risiedere fuori casa per periodi definiti in base alle singole esigenze e capacità. Per quest'ultima parte del progetto è già stato individuato l'assistente personale che farà da riferimento durante i soggiorni abitativi a Palazzo Borghesi".

#### A chi si rivolge

I candidati coinvolti, maggiorenni di ambo i sessi selezionati dall'Uvm (Unità di valutazione multidimensionale che fa capo all'ente pubblico), sono attualmente una quindicina ma si auspica che il numero sia destinato a crescere perché, ogni mese, vengono accolte e valutate nuove domande: "Ovviamente il progetto si rivolge a persone che hanno un livello di disabilità medio-lieve ed è indispensabile una discreta motivazione personale oltre che il possesso di una serie di requisiti di base che l'Uvm ha il compito di valutare durante la selezione dei candidati - sottolinea la responsabile -. Intanto, anche grazie all'esperienza avviata lo scorso anno, conclusi le residenzialità, abbiamo potuto portare avanti le attività dei tirocini lavorativi e le programmazioni di animazione del tempo libero e siamo dunque in grado di ripartire con i training con una squadra in parte già collaudata".

Per info: Servizi Sociali Associati di Faenza e Ceff Francesco Bandini (Letizia Minardi 342 7101025 e formazione@ceff.it).

**Mabel Altini**

## EDUCAZIONE

## Tornano i doposcuola della cooperativa Sacra Famiglia

Tra le attività proposte per il 2017/2018 ci saranno anche il Laboratorio di percussioni e la Scuola di batteria

È ricominciata la scuola e sono dunque ripartite le attività educative e ricreative a cura della cooperativa Sacra Famiglia e dell'associazione Centro di Solidarietà che, da ormai diversi anni, operano sul territorio faentino con passione e competenza per offrire alle famiglie un supporto educativo negli orari extrascolastici. Tra le novità di quest'anno, oltre ai tradizionali corsi di Doposcuola, ci saranno il Laboratorio di percussioni e la Scuola di batteria per bambini e ragazzi.

Tra i principi che hanno guidato la nascita

delle attività proposte degli enti faentini c'è la convinzione che l'educazione debba essere considerata introduzione alla realtà a 360 gradi e che comprenda quindi, allo stesso tempo, la scuola, lo studio, la famiglia, gli amici e il tempo libero. Per questo motivo cooperativa e associazione hanno dato vita ai Circolini, ai Doposcuola, ai Doposcuola per Dsa e alla Scuola di bottega: tutte attività rivolte a studenti delle scuole elementari, medie e superiori che propongono accompagnamento nei compiti, laboratori educativi, attività ludico-ricreative,

attività sportive e percorsi guidati di orientamento al mondo del lavoro.

Per info e iscrizioni [sacrafamiglia.coop@gmail.com](mailto:sacrafamiglia.coop@gmail.com), [www.amiciziainopera.it](http://www.amiciziainopera.it), 377 2620615.

**Samuele Bondi**



## Spendi troppo per le tue bollette?

Prova il nostro gruppo d'acquisto cooperativo per avere energia elettrica e gas naturali con prezzi scontati rispetto al libero mercato



**RAVENNA** via Cassino, 79/c 0544 271621 [info@cooperutenti.it](mailto:info@cooperutenti.it)  
**FAENZA** via Castellani, 25 342 6452315 [info@cooperutenti.it](mailto:info@cooperutenti.it)

[www.cooperutenti.it](http://www.cooperutenti.it)



CULTURA

# Autunno, voglia di cinema

Dopo la chiusura delle partecipate iniziative estive Cinemaincentro apre la nuova stagione

L'estate è ormai finita e con la bella stagione hanno avuto termine anche le manifestazioni che la caratterizzano, in particolare nel settore del divertimento e dello spettacolo. Alberto Beltrani, di Cinemaincentro, fa un consuntivo sulle iniziative sviluppate quest'anno nel nostro territorio: "Cominciamo con Cinemadivino che ha chiuso il suo cartellone estivo martedì 5 settembre, con una spettacolare serata in piazza della Molinella a Faenza. Come è avvenuto nelle precedenti edizioni, Cinemadivino ha raccolto l'adesione di tanti appassionati di questo nuovo modo di vedere film. L'8 settembre poi hanno concluso la loro programmazione Rocca Brancaleone Cinema, l'arena estiva di Ravenna e Arena Borghesi, l'arena estiva di Faenza. Anche in questi casi le presenze degli spettatori, in questa torrida estate, sono state importanti, ribadendo l'interesse dei cinefili per il film all'aperto".



Il Cinema Centrale della città di Imola. Nel tondo, a sinistra, l'ingresso del cinema Sarti di Faenza

tamente il migliore in circolazione, 'Dunkirk' di Christopher Nolan: un grande successo subito per ben cominciare la stagione. La programmazione imolese è poi proseguita con 'Il colore nascosto

Dal 6 ottobre al cinema Centrale di Imola sarà proiettato "Blade Runner 2049", il film più atteso dell'anno

delle cose' di Silvio Soldini e con Valeria Golino e con 'Una famiglia', film presentato alla Mostra del cinema di Venezia e in sala dal 29 settembre a inizio ottobre. Per quanto riguarda le novità del mese di ottobre sabato 6, arriva il film più atteso dell'anno, 'Blade Runner 2049': davvero una grandissima programmazione per la sala del Credito cooperativo ravennate, forlivese e imolese. Dalla fine di settembre - conclude Beltrani - ha ripreso anche la rassegna cinematografica svolta in collaborazione con l'associazione cinefila Due Di' Cinema: primo film in programma 'Easy - un viaggio facile'".

Giovanni Raggi

SPORT

## Il 15 ottobre torna il Giro dei Tre Monti

Come ogni anno l'autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola farà da teatro alla manifestazione podistica

Sarà ancora l'autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari di Imola ad ospitare la partenza e l'arrivo del Giro dei Tre Monti, sponsorizzato tra gli altri dalla Bcc ravennate, forlivese e imolese e giunto quest'anno alla 49esima edizione. La classica del podismo nazionale, che lo scorso anno ha raggiunto la cifra record di 5.004 partecipanti, si svolgerà domenica 15 ottobre e sarà aperta, come sempre, ad atleti, agonisti, amatori e studenti. La gara è organizzata dall'associazione sportiva dilettantistica Atletica Imola Sacmi-Avis in collaborazione con Legacoop Imola e con il patrocinio del Comune di Imola.

Il ritrovo è in programma alle ore 7,30 all'autodromo e le iscrizioni sono aperte fino alla mezzanotte di giovedì 12 ottobre tramite email a iscrizioni@dapiware.it, fax 0546 399928 e on line sul sito [www.mysdam.net](http://www.mysdam.net). Dopo questo termine sarà possibile iscriversi presentandosi direttamente alla manifestazione almeno 30 minuti prima con una quota maggiorata. (Per iscriversi è necessario essere atleti in regola con le vigenti norme



sanitarie tesserati Fidal, possessori di Runcard accompagnata da certificato medico di idoneità agonistica valido). Per informazioni [www.girodeitremonti.it](http://www.girodeitremonti.it) (I.R.)

Grande successo per Cinemadivino che ha chiuso il cartellone estivo martedì 5 settembre con una spettacolare serata in piazza della Molinella a Faenza

A distanza di pochi giorni dalle chiusure estive, un autunno anticipato ha visto la riapertura delle storiche sale di Cinemaincentro, il Mariani a Ravenna, l'Italia ed il Sarti di Faenza ed il Cinema Centrale di Imola. "Il Centrale di Imola, per la verità, è stata l'unica sala a non aver chiuso i battenti quest'estate - continua Beltrani - registrando oltretutto una discreta presenza di pubblico. Nel mese di settembre, inoltre, ha già presentato un film di grandissima qualità, cer-

project by Evolutha - [www.evolutha.com](http://www.evolutha.com)

## Esperienza Formazione Sicurezza.

La nostra filosofia guarda  
da sempre al Futuro.

**LECTRON srl**  
Via dei Bartolotti 18 - 48022 San Lorenzo di Lugo (RA)  
Italy Tel. +39 0545 70397 - Fax +39 0545 995428  
Email: [info@lectron.it](mailto:info@lectron.it) - Web: [www.lectron.it](http://www.lectron.it)

PROTOS SOA

## MOSTRE

# Bononi, Previati e Courbet protagonisti a Palazzo Diamanti

## Grandi progetti di respiro internazionale nel biennio 2017-2018 per il museo ferrarese

Nel biennio 2017-2018 il programma espositivo di Palazzo Diamanti prosegue all'insegna dei grandi progetti, coniugando appuntamenti particolarmente significativi per Ferrara e il suo territorio con mostre che promuovono la conoscenza di fenomeni artistici e culturali di grande respiro internazionale. Nell'autunno 2017 "Carlo Bononi. L'ultimo sognatore dell'Officina ferrarese" sarà l'occasione per scoprire un capitolo affascinante anche se poco conosciuto della storia dell'arte: la rassegna sarà dedicata, infatti, a uno dei protagonisti della pittura del Seicento, il cui nome è stato spesso accostato a quelli di Zurbarán o di Caravaggio. Le mostre che seguiranno saranno dedicate a grandi protagonisti e momenti dell'arte moderna. La prima condurrà alle soglie del Novecento e proporrà un viaggio nell'anima moderna sullo sfondo della scena simbolista europea. La rassegna sarà anche l'occasione per studiare e mettere in luce il fondamentale contributo di Gaetano Previati allo sviluppo dell'arte a cavallo tra i due secoli. La seconda sarà incentrata sull'opera di un genio indiscusso dell'Ottocento francese, Gustave Courbet, inventore di uno sguardo nuovo sul reale e di un rivoluzionario approccio alla pittura di paesaggio.

### Carlo Bononi. L'ultimo sognatore dell'Officina ferrarese

L'esposizione sul Bononi (dal 14 ottobre 2017 al 7 gennaio 2018) è la prima monografica dedicata a questo artista. Per secoli Bononi, come del resto l'intero Seicento ferrarese, è rimasto in ombra, offuscato dal ricordo della magica stagione rinascimentale della Ferrara degli Este. Una lenta operazione di recupero critico, che troverà il suo culmine proprio in questa mostra, ha progressivamente messo a fuoco la figura di un artista unico che seppe interpretare in modo sublime e intimamente partecipato la tensione spirituale del suo tempo. Pittore di scene mitologiche, di grandi cicli decorativi e di pale d'altare, Bononi elabora un linguaggio pittorico che pone al centro l'emozione. Negli anni di drammatici contrasti religiosi, dei terremoti e delle pestilenze, il sapiente uso della luce e il magistrale ricorso alla teatralità fanno di lui uno dei primi pittori barocchi della penisola. Ma Bononi fu anche un grande naturalista: nelle sue opere, infatti, il sovrannaturale dialoga con il quotidiano ed è evidente la necessità dell'artista di calare il racconto sacro nella realtà, incarnando santi, angeli e madonne in

persone reali e concretamente riconoscibili. I capitoli della mostra, che comprende circa cinquanta opere, tra dipinti, pale d'altare e disegni, fanno luce sull'intera carriera del pittore e offrono l'irripetibile opportunità di vedere riunite, per la prima volta insieme, le opere di questo artista ancora poco noto al grande pubblico.

### Stati d'animo. Arte e psiche tra Previati e Boccioni

Con il progetto in cantiere per la primavera 2018 l'attenzione si sposta sulla scena italiana ed europea tra Otto e Novecento e su quella temperie artistica, affascinante e inquieta, che rivolse la propria attenzione ai territori dell'anima, inventando un linguaggio innovativo, capace di esplorare e rappresentare la profondità di sentimenti dell'uomo moderno. La mostra (aperta dal 3 marzo al 10 giugno 2018) ripercorrerà, attraverso un susseguirsi di prospettive tematiche, gli esiti di punta dell'arte italiana al volgere del secolo, dall'intonazione simbolista e misteriosa della pittura di paesaggio, alle note più sublimi e folgoranti del pennello divisionista e protofuturista, in una rete di rimandi ai capolavori della pittura e della scultura d'Olttralpe. In quest'ambito risalterà la personalità originale e anticipatrice di uno dei maggiori interpreti ferraresi dell'arte moderna: Gaetano Previati. L'esposizione sarà infatti l'occasione per studiare con un'ottica nuova la parabola artistica del grande pittore divisionista e simbolista, collocandola in una dimensione europea.

### Courbet e la natura

La mostra al pubblico italiano (in programma dal 22 settembre 2018 al 6 gennaio 2019), per la prima volta dopo circa cinquant'anni dall'ultima rassegna che gli fu dedicata, intende ripercorrere il percorso artistico di Gustave Courbet, esplorando in particolare la sua ampia produzione di paesaggista. L'esposizione s'inserisce nella linea di lavoro e di ricerca che da oltre due decenni la Fondazione Ferrara Arte porta avanti con le rassegne dedicate ad alcuni dei più importanti artisti europei che consacrarono la loro arte a questo genere, da Turner a Corot, da Monet a Sisley e Pissarro. Courbet, il rivoluzionario padre del realismo, che esercitò una grande influenza sull'arte e la critica del suo tempo, fu uomo dalla personalità complessa: artista engagé e grande pittore di nudi femminili, privile-



Sopra "Genio delle Arti" di Carlo Bononi

giò sempre la rappresentazione della natura, en plein air e in atelier, anche quando trattò i temi sociali che lo resero famoso, o quando dipinse semplici scene di vita quotidiana. Riunendo e studiando i suoi quadri di paesaggio, la mostra di Palazzo Diamanti approfondirà un aspetto decisivo della sua poetica, centrale per la comprensione delle molteplici direzioni di ricerca sviluppate nel corso della

sua carriera. L'esposizione presenterà circa sessanta capolavori, tra paesaggi "puri" e con figura, e condurrà il visitatore in un percorso a tutto tondo dalle vedute della natia Franca Contea dipinte in gioventù agli spettacolari paesaggi marini, dai sensuali nudi nella natura alle suggestive raffigurazioni delle sorgenti della Loue, fino ai potenti capolavori realisti della maturità.

## L'angolo del dialetto

Ottobre è un mese dedicato alle ultime fasi della vendemmia, alla pigiatura e alla svinatura, ma soprattutto alla semina. Un mese senza "feste comandate", ma con alcuni proverbi legati a feste di santi "minori" o, se si vuole, meno venerati al giorno d'oggi.

Sorprende ad esempio la quasi totale mancanza di proverbi legati alla festa di San Francesco (4 ottobre), ma questo si spiega forse con il fatto che la sua canonizzazione risale al 1228, una data piuttosto "recente". Questo deve farci riflettere su quanto affondi ancora più indietro nel tempo la cultura popolare. Il giorno canonico dedicato alla semina è quello di San Gallo (16 ottobre). Naturalmente occorre che il tempo sia buono ed il terreno asciutto. *Quând l'è bon temp e' dè ad Sân Gall, / u s somna nenca in fond al vall* "Quando è buono il tempo il giorno di San Gallo, si semina anche in fondo alle valli", cioè, detto per esagerazione, anche in fondo alle paludi.

Dopo San Gallo si semina con qualsiasi situazione del terreno: *O moll o sott / par Sân Lòca i somna tott* (Col terreno) "molle o asciutto, a San Luca (18 ottobre) seminano tutti". A proposito del giorno di San Luca i proverbi ricordano che siamo nel pieno della raccolta delle castagne: *Par Sân Loca / la castâgna la s ploca* "Per San Luca la castagna si pilucca".

E chiudiamo con il 28 ottobre, San Simone: *Chi ch'è vò l'aj bon / che u l pianta par Sân Simon* "Chi vuole l'aglio buono, lo pianta per San Simone".

 **IN CAMMINO**  
Cooperativa Sociale Onlus



La Cooperativa Sociale IN CAMMINO Onlus opera nella gestione di strutture socio-assistenziali e sanitarie, tramite l'impiego di propri soci, professionalmente qualificati.

Le aree di intervento riguardano i settori: anziani, disabili e minori.

Sede: via Fratelli Rosselli 18 - Faenza (RA)  
Tel. 0546 634802 - info@incammino.it  
incammino@incamminopoc.it  
www.incammino.it

ISTITUTO DI VIGILANZA



TRATTAMENTO DENARO  
TRSPORTO VALORI

Ambra s.r.l.

email: info@ambrasrl.com • www.ambrasrl.com

# La salvaguardia delle tradizioni passa anche attraverso le sagre



**Le feste di paese scandiscono i momenti più importanti del calendario lavorativo e mantengono viva l'attenzione per la cucina, il dialetto e la musica folk**

E' ancora vivo il ricordo festoso e colorato delle tante sagre che hanno attraversato la bella stagione e già ci si prepara ad affrontare l'autunno, confortati dal sapore degli stufati, della polenta e delle caldarroste. Le proposte gastronomiche della sagre romagnole marcano con precisione i cambi di stagione e i momenti salienti del calendario devozionale e del ciclo del lavoro nel mondo contadino (non è un caso che settembre, con la fine dei raccolti e le celebrazioni della Madonna, sia un mese di intensa attività sagristica). Le feste di paese nascono per divertire e consolidare le comunità locali, ma nel contempo tramandano sapienza culinaria e ricchezza delle tradizioni, temi a cui si interessano ogni giorno di più il mondo della cultura, quello dei grandi media e persino quello della politica.

Se parliamo di gastronomia, le sagre sparse a macchia d'olio sul nostro territorio veicolano l'incontro fra generazioni, con le *azdore* in cucina ad insegnare ai giovani i segreti di ricette tramandate da decenni, qualche volta da secoli. Talvolta i nomi stessi delle sagre aiutano a preservare tipicità del tutto romagnole, dai *sabadoni* al *bisò*, dai *sugali* ai dolci, per non parlare delle dimostrazioni di antichi mestieri, del rito della pigiatura dell'uva, del *zachegn* che racconta così bene la nostra storia, della valorizzazione del cinghiale e dei prodotti del sottobosco, dei piatti autunnali a lunga cottura che stanno sparendo dalle nostre tavole e ancora la tosatura delle pecore e l'incontro dei più piccoli con gli animali della fattoria.

A proposito dei nomi stessi delle sagre, in diversi casi aiutano anche a mantenere corrente l'uso di parole del nostro dialetto, dalla "*mugnega*" alla "*fameja*", senza dimenticare che sui palchi delle feste paesane non manca mai il teatro della nostra tradizione con le compagnie dialettali romagnole che divertono gli avventori e contribuiscono a preservare la lingua dei nostri padri. In alcune feste c'è addirittura chi rilascia attestati di conoscenza del dialetto, con tanto di test reperibili anche su internet (è il caso, pionieristico, di Traversara in Fiore). In Romagna esistono realtà accademiche e volontaristiche che lavorano per la tutela e la salvaguardia del nostro dialetto e c'è anche un legge regionale apposita, dedicata ai dialetti, sulla quale da anni si dibatte, a dimostrazione di quanto la materia accenda gli animi. Per tramandare questo patrimonio

linguistico ai giovani, anche le sagre stanno facendo la loro parte.

E' poi sempre di questi anni anche il rilancio, a livello di grandi eventi mediatici e persino di dibattito politico, della nostra musica folklorica, quella della tradizione più remota dei balli staccati (che ha una presenza sempre maggiore nelle feste) e naturalmente il *liscio*. L'estate appena terminata è stata aperta dalla seconda Notte del Liscio, che ha coinvolto anche tanti giovani e musicisti provenienti da altri ambiti, e anche la tv nazionale ha certificato un grande ritorno di interesse per una musica che da sempre è la colonna sonora più vera proprio delle sagre paesane, che soprattutto durante la bella stagione offrono i palchi più ambiti per i musicisti romagnoli. Il mondo degli orchestrali è legato a doppio filo a quello delle feste perché in Romagna il "buon vivere" passa dalla tavola ma si conclude col ballo. Questa non è solo tradizione, ma proprio identità della nostra terra.



## FAENZA INFISSI

*Distinguersi per non estinguersi*

**PORTE - FINESTRE - SCURI  
INFERRIATE**

**Sede e Showroom**  
Via Degli Olmi, 1/A  
48018 FAENZA (Ra)  
tel. 0546 46172

**Showroom**  
Via S. Cavina, 33  
48100 RAVENNA (Ra)  
tel. 0544 463043



[www.labcc.it](http://www.labcc.it)



TASSO  
SUL CERTIFICATO  
DI DEPOSITO  
FINO  
ALL'1,00%  
LORDO A 5 ANNI

Un'opportunità  
per i tuoi  
investimenti

La sicurezza del Certificato di  
Deposito e le migliori soluzioni  
del risparmio gestito

*Offerta valida fino al 31.12.2017 o ad esaurimento del plafond per la sottoscrizione contestuale di un certificato di deposito e di un prodotto finanziario-assicurativo o di risparmio gestito.*

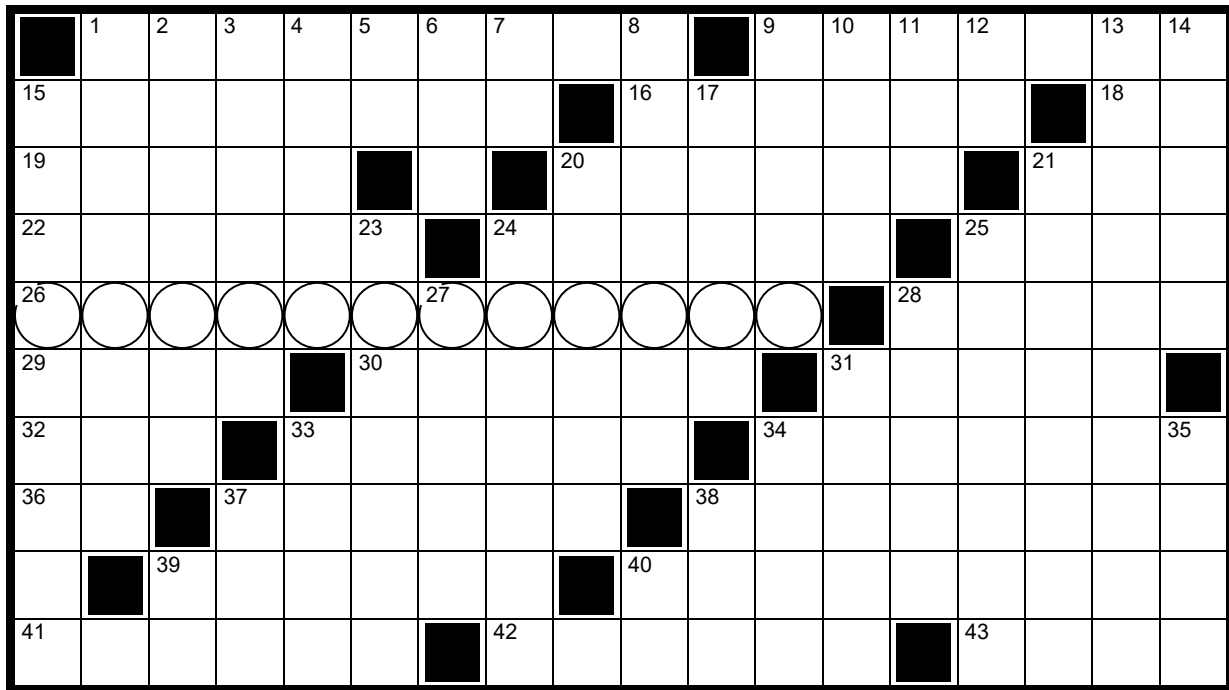
*Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.  
Per le condizioni contrattuali si rimanda al foglio informativo "Certificati di Deposito a tasso fisso" a disposizione della clientela presso le Filiali del Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese e consultabili sul sito internet [www.labcc.it](http://www.labcc.it).*

*Prima di sottoscrivere il prodotto assicurativo-finanziario o di risparmio gestito, leggere il prospetto di offerta, i regolamenti, le schede sintetiche e le altre condizioni contrattuali a disposizione presso i nostri sportelli.*

*La Banca valuta attentamente il prodotto assicurativo-finanziario o di risparmio gestito in relazione alle esigenze finanziarie del cliente, allo scopo di escludere prodotti palesemente inadatti.*



**CRUCIVERBA**



\*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

**LIBRO DEL MESE**

**Una fiaba sul pannolino per grandi e piccoli**

"Mi passi il pannolino?" è il titolo di un nuovo racconto edito da Carta Bianca e scritto da Paolo Martini, Stefano Damiani e illustrato da Roberto Pozzi, che segue la pubblicazione, sempre degli stessi autori ma disegnata da Andrea Rivola, dal titolo "Mi dai una spinta?". Ecco come raccontano questa nuova avventura i due autori. "Il bellissimo cantiere a cui vanno incontro Lino e nonno Guido, è attivo da trent'anni: roba da fare invidia ai sempiterni lavori in corso della Salerno-Reggio Calabria. Nel nostro caso, il dato temporale è un'ottima notizia, perché un nonno e un bimbo che camminano mano nella mano verso il perenne cantiere della vita ci pare una metafora azzeccata del lavoro sociale. Ovviamente tutto ciò non ci era chiaro quando per la prima volta ci siamo chiesti: 'ma qualcuno ha mai scritto una favola sul pannolino?'. Quella che mancava completamente era una fiaba che parlasse di un bimbo impegnato nel toglierlo e di un nonno impegnato, ahilui, a rindossarlo, il pannolino. Fieri di questa idea (ognuno si bulla come può), abbiamo cominciato a parlarne ad amici e conoscenti, e tutti, nessuno escluso, domandavano: 'Bella! Ma come fate a far-



la?'. Fra questi amici e conoscenti, ne abbiamo trovata solo una che ci ha detto: 'Fatela, è perfetta per festeggiare i trent'anni della cooperativa'. L'amica è Arianna Marchi, presidente della cooperativa sociale Zerocento, di cui siamo soci-lavoratori. Per illustrare la storia abbiamo coinvolto Roberto Pozzi, grande disegnatore e babbo in servizio permanente effettivo. A rischio del

ridicolo, ci siamo rivolti al nostro editore di fiducia: Carta Bianca. Assieme a Massimiliano Muccinelli, sono queste le persone che hanno reso possibile raccontarvi la storia di Lino e di nonno Guido, che con la loro tragicomica avventura rappresentano la capacità di aiutare, di sorridere, di accompagnare e dare valore a tutti i momenti dell'esistenza. Riuscire a raccontare tutto ciò, senza prendersi troppo sul serio, è la maniera di narrare il lavoro che noi e tutti i soci e i dipendenti della Zerocento facciamo ogni giorno... Un cantiere sempre in movimento per costruire la dignità del quotidiano e rabberciare le buche sulla strada della vita". Lo stile è chiaro la trama pure, non mi resta che augurarvi buona lettura!

**Paolo Gianessi**

Com'è definito l'apporto di beni e/o servizi alla cooperativa da parte dei soci?

**ORIZZONTALI** 1. Gettano speranzosi le reti - 9. Il Toulouse pittore francese - 15. Non forestiero - 16. Pochi, insufficienti - 18. Articolo e nota - 19. I corpi in cielo - 20. Lisci come la seta - 21. Senatore (abbr.) - 22. Riferisce tutto al nemico - 24. Dispendio, sperpero - 25. Si fa scattando - 26. Chiave - 28. Guardinga, prudente - 29. Piena di aculei - 30. Devianza dottrinale - 31. Fabbrica svedese di automobili - 32. Il numero dei re Magi - 33. Venuta a galla - 34. Il Peter di "Oltre il giardino" - 36. Unione Europea - 37. C'è quello... di santo - 38. Custodi di palazzi - 39. Bianchi, nivei - 40. Ne dice il triviale - 41. L'amore di Amleto - 42. La media calcolata nelle corse - 43. Compie ardite gesta

**VERTICALI** 1. Rimandare, differire - 2. Spente, smorzate - 3. Un gruppo di versi - 4. Pelo di cavallo - 5. Coppia d'assi - 6. Il "Gruppo" di Alan Ford - 7. Farina di buona qualità - 8. Provincia molisana - 9. Estraneo al clero - 10. Lo tendeva Tell - 11. Costumi radicati - 12. Dopo la esse - 13. Si reca alle urne per votare - 14. Avanza a pagaiate - 15. Che sta per venire al mondo - 17. Il regno di Minosse - 20. Di frequente - 21. Oggetto ricordo - 23. Vive da solo in preghiera - 24. La vendita del supermercato - 25. Mancare il colpo - 27. Il nome della Papas - 28. Presa dalla pianta e istruita - 31. Scrisse "I Malavoglia" - 33. Dieci in un chilo - 34. Privi di compagnia - 35. Distribuisce i diritti d'autore - 37. Il Mineo del cinema - 38. Un per degli spagnoli - 39. La sigla di Lecce - 40. Iniziali dell'Alfieri

Le soluzioni del numero precedente



**in piazza**  
mensile di confcooperative

**Redazione:** via Castellani 25, Faenza 0546 26084 redazione@inpiazza.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546 26084 / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola, www.galeati.it / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna / **Sito web:** www.inpiazza.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaWeb / **Twitter:** @InPiazzaWeb / **Privacy:** ai sensi del d.lgs. 196/03 i dati in possesso di In Piazza saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento: Confcooperative Ravenna via Di Roma, 108 Ravenna. Per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie contattare In Piazza: via Castellani 25, Faenza 0546 26084. **Di questo numero sono state spedite oltre 38.000 copie.**

**F.lli ERCOLANI**  
*Falegnameria*

**FINESTRE CON GRANDE DETRAZIONE FISCALE DEL 65%**

- Finestre in legno 68-92 • Finestre in Pvc
- Scuroni legno - alluminio • Persiane legno - alluminio
- Portoni blindati • Portoni basculanti e sezionali
- Porte interne • Zanzariere • Tapparelle
- Armadi a muro • Mobili su misura

**www.ercolanifalegnameria.it**

**SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM**  
Via Lovatella 14 • FAENZA  
Loc. FOSSOLO (RA)  
Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710  
falegnameria@ercolanifossolo.it

**SHOWROOM**  
Corso Matteotti 43/A  
FAENZA (RA)  
Tel. 0546 43415  
ercofal@falegnameriaercolani.it

**AGRISOL**

**Centro servizi per l'agricoltura**

Agrofarmaci - Concimi - Carburanti - Sementi - Impianti di irrigazione  
Impianti antigrandine - Pali per frutteto e vigneto  
Conferimento cereali - Servizio macchine

Bagnacavallo - Cotignola - Faenza - Godo - San Lorenzo di Lugo - Mordano

# Perché dopo i 45 anni è difficile perdere peso?

Dopo i 45 anni, per contrastare l'**aumento di peso** e la **perdita di tono muscolare**, i professionisti **Thomas Tai** consigliano buone pratiche salutari e un programma di trattamenti estetici con **apparecchiature specifiche** che agiscono in modo localizzato.

L'avanzare dell'età, si sa, determina un carico esperienziale sempre maggiore, ma purtroppo, così come dona, altrettanto toglie. Eh sì, perché a livello fisico, da circa i 50 anni in sù, si va incontro ad una sempre maggiore e inarrestabile perdita di tono muscolare, in gergo tecnico sarcopenia. Questo processo principalmente di natura genetica, porta ad un minor livello di forza e a un maggior accumulo di massa grassa, in quanto il muscolo, pian piano meno sollecitato, produce e consuma energia sempre in minor quantità, innescando un inesorabile accumulo di grasso corporeo in eccesso.

I fattori principali che partecipano a tale fenomeno naturale sono il livello di attività fisica e la modifica ormonale (nell'uomo il calo di testosterone e nella donna di estrogeni), per non parlare dello squilibrio alimentare, di cui spesso non teniamo conto e che contribuisce a peggiorare silenziosamente il nostro stato di salute.

Ma non tutto è perso, il fatto che tale processo faccia parte dei segni del tempo che passa non significa che ci si debba rassegnare e non si possa intervenire attivamente al fine di contrastarne l'avvento.

La sarcopenia è un fenomeno rallentabile, applicando buone pratiche salutari ed eventualmente affidandosi a centri specializzati che possano prendere in consegna la propria causa.

I centri dimagrimento Thomas Tai si occupano da sempre di benessere a 360°, abbinando in modo equilibrato tutti gli aspetti che concorrono al miglioramento della propria forma fisica. Ecco che, per contrastare i primi segni di perdita di tono muscolare, i professionisti del Thomas Tai partono dalle basi, proponendo un regime alimentare corretto e bilanciato, dove le proteine vengono inserite

nel modo corretto al fine di compensare la progressiva deplezione **muscolare**. **Dopo di ché si interviene a livello motorio, incentivando l'aumento di attività fisica seguita da** personal trainer, programmata e personalizzata in modo tale da poter essere seguita senza problemi, nonostante i possibili limiti dell'età e della propria condizione. Da numerosi studi è emerso che un corretto apporto proteico abbinato ad attività aerobica e di resistenza almeno 2 o 3 volte a settimana, portano ad un netto aumento della forza muscolare, contrastando appunto i segni della sarcopenia.

A tutto questo, nei centri Thomas Tai si può aggiungere anche un ulteriore aiuto esterno, consistente nell'ausilio di un macchinario estetico che vada ad agire in modo localizzato e specifico. Troviamo ad esempio l'endermologica trifasica, massaggio connettivale aspirato, fiore all'occhiello dei centri, che consiste in un'aspirazione progressiva della pliche della pelle, con arrotolamento, al fine di migliorare la vascolarizzazione ed effettuare un vero e proprio impastamento meccanico dell'adipe in eccesso, favorendone il drenaggio e rassodando i tessuti. Si può inoltre ricorrere al Lipolis HD, un macchinario di elettroginnastica indotta, con infrarossi a contatto che migliorano la microcircolazione e stimolano la produ-



zione di energia. Questo metodo permette ai muscoli interessati di svolgere un lavoro aerobico mirato, in modo da liberare il grasso in deposito e determinare un effetto tonificante sui tessuti epidermici. Tutto questo risulta quindi un utilissimo mezzo per contrastare l'insorgere della perdita di tono muscolare.

A tal proposito a settembre i centri Thomas Tai offrono la consulenza estetica e la prova dell'endermologia o dell'apparecchiatura specifica gratuitamente.

Per fissare un appuntamento chiama la sede di **Barbiano** al numero 0545-78347 o la sede di **Ravenna** al numero 0544-465033.

Ecco che quindi non è più legittimato arrendersi rassegnati ai segni del tempo, intervenire si può, basta rivolgersi alle persone giuste.

Francesco Fusari  
dott. Nutrizionista Thomas Tai



Lipolis HD - elettrostimolatore e infrarosso a contatto



Endermologica - massaggio endodermico trifasico



Capsula metabolica - lettino dimagrimento

MUSICA E SPETTACOLI



Amii Stewart in concerto il 6 ottobre a Ravenna e a destra Luciano Ligabue, il 27 e 28 ottobre a Bologna

**VENERDI' 6**

**Lugo** Teatro Rossini **Ecco amore ch'altero risplende** musica / ore 20,30 / 0545 38542

**Bologna** Locomotiv Club **Forest Sword** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**Ravenna** Pala De André **Amii Stewart** musica / ore 21 / 0544 421211

**SABATO 7**

**Ravenna** Teatro Rasi **Ascoltate!** spettacolo / ore 19 / 0541 704294

**Bologna** Teatro Comunale **Orchestra del Teatro Comunale di Bologna** musica / ore 20,30 / 051 529019

**Bagnacavallo** Bottega Matteotti **La Follia Duo** musica / ore 21 / 0545 60784

**DOMENICA 8**

**Ravenna** Tamo **Lira Celeste Ensemble** musica / ore 11 / 0544 213371

**Lugo** Teatro Rossini **Virgo Virginum Preclara** musica / ore 16 / 0545 38542

**Forlì** Area Sismica **Schnellertol-lermeier** musica / ore 18 / 346 4104884

**LUNEDI' 9**

**Ravenna** Sala Arcangelo Corelli **Gigliola Di Grazia pianoforte** musica / ore 17 / 0544 249211

**MARTEDI' 10**

**Bagnacavallo** Bottega Matteotti **Romagna Village** prosa / ore 21 / 0545 6784

**MERCOLEDI' 11**

**Faenza** Zingarò Jazz Club **Luca Di Luzio Blues Room Trio** mu-

sica / ore 22 / 0546 21560

**GIOVEDI' 12**

**Bologna** Teatro Dehon **Come-dy Ring** prosa / ore 21,30 / 051 342934

**VENERDI' 13**

**Lugo** Teatro Rossini **La morte d'Albel, oratorio di Antonio Caldara** musica / ore 20,30 / 0545 38542

**SABATO 14**

**Lugo** Teatro Rossini **Crossdressing Bach** musica / ore 20,30 / 0545 38542

**Bologna** Teatro Duse **La buona novella** musica, prosa con Simone Cristicchi / ore 21 / 051 231836

**DOMENICA 15**

**Ravenna** Tamo **Ensemble Quadrios** musica / ore 11 / 0544 213371

**Lugo** Teatro Rossini **Serpilla e Bacocco / Fidalba e Artabano** musica / ore 16 / 0545 38542

**Lugo** Teatro Rossini **Dalla prima alla seconda pratica - Monteverdi 450** musica / ore 20,30 / 0545 38542

**LUNEDI' 16**

**Bologna** Estragon **All Time Low** musica / ore 21,30 / 051 323490

**MARTEDI' 17**

**Faenza** Teatro Masini **"Eroi. Storie emblematiche di sport"** monologo di Andrea Scanzi / ore 21 / 0546 21306

**MERCOLEDI' 18**

**Faenza** Zingarò Jazz Club **Laura Avanzolini Sings Bacharach**

musica / ore 22 / 0546 21560

**GIOVEDI' 19**

**Bologna** Locomotiv Club **Sarathy Korwar Full Band** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**VENERDI' 20**

**Cesena** Teatro Bonci **Don Giovanni** musica / ore 21 / 0547 355959 (replica il 21)

**Bologna** Teatro Duse **Non mi hai più detto ti amo** prosa / ore 21 / 051 231836 (replica il 22 ore 16)

**SABATO 21**

**Bologna** Locomotiv Club **Stu**

**Larsen** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**DOMENICA 22**

**Ravenna** Tamo **Les Hautbois De Roi** musica / ore 11 / 0544 213371

**MARTEDI' 24**

**Ravenna** Sala Arcangelo Corelli **Ensemble vincitore "Premio delle arti"** musica / ore 17 / 0544 249211

**GIOVEDI' 26**

**Bologna** Teatro Europaudio-rium **Io ci sarò** di e con Giusep-

pe Giacobazzi / ore 21 / 051 372540 (replica il 29 ore 16,30)

**VENERDI' 27**

**Cesena** Teatro Bonci **Enoch Arden** musica, prosa / ore 21 / 0547 355959

**Bologna** Estragon **Tyco** musica / ore 22,30 / 051 323490

**Bologna** Unipol Arena **Luciano Ligabue** musica / ore 21 / 051 758758 (replica il 28)

**Bologna** Teatro Duse **Il padre** prosa / ore 21 / 051 231836 (replica il 29 ore 16)

**Faenza** Teatro Masini **"Il sogno di un uomo ridicolo"** prosa / ore 21 / 0546 21306 (replica il 29)

**SABATO 28**

**Ravenna** Bronson **Myss Keta** musica / ore 21 / 333 2097141

**DOMENICA 29**

**Bologna** Estragon **Mogwai** mu-sica / ore 21 / 051 323490

**Forlì** Area Sismica **The Electrics** musica / ore 18 / 346 4104884

A cura di Manuela Cavina

Simone Cristicchi porta a Bologna "La buona novella" di De André

"La buona novella" di Fabrizio De André, concept album pubblicato dall'artista genovese nell'autunno del 1970, potrà essere ascoltato in una nuova versione, curata dal musicista Valter Sivilotti e dal cantautore Simone Cristicchi, sabato 14 ottobre alle 21 al Teatro Duse di Bologna. Il concerto-spettacolo sarà

introdotto da un inedito monologo, recitato dallo stesso Simone Cristicchi, dal titolo "A volte ritorno" ispirato ai testi di don Andrea Gallo e don Pierluigi Di Piazza.

Il lavoro discografico originale di De André sarà proposto a Bologna in versione per orchestra e coro giovanile, sul palco con Cristicchi ci saranno la Progorchestra - Accademia Naonis di Pordenone e il coro del Friuli Venezia Giulia - Giovani, e comprende anche la canzone "Si chiamava Gesù" cantata dallo stesso De André prima ancora di incidere "La buona novella". Anche questo brano, che racconta brevemente la vita di Gesù secondo il punto di vista di De André e sulla quale ai tempi si è discusso molto, è stato rielaborato in chiave contemporanea da Valter Sivilotti. L'intero progetto teatrale è nato da un'idea di Valter Sivilotti e Giuseppe Tirelli ed e, per l'allestimento, si avvale del contributo di Cristiano Dell'Oste. (I.r.)



di Solio Ivano & C. snc

Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)  
48026 Russi (RA)  
Tel. e Fax 0544 582398

e-mail: viar.russi@tin.it



la nuova formula della posta

- FATTORINAGGIO AZIENDALE
- TRASPORTI IN GIORNATA
- SPEDIZIONI IN ITALIA E NEL MONDO
- SERVIZI CORRIERE ESPRESSO

Via Malpighi 88/11  
(c/o Palazzo "Lo Specchio" angolo Via Risorgimento)  
Tel. e fax 0546 663668  
faenza.express@libero.it



- Consegna posta certificata
  - Raccomandate
  - Gestione Ufficio posta
- www.tntpost.it



# SÌ

**Si dice da anni che i giovani talenti siano "costretti" a migrare all'estero per cercare un'occupazione dignitosa.**

**Ce n'è rimasto qualcuno in Italia con la sincera voglia di **mettersi in gioco** per vincere le sfide che la globalizzazione impone?**

**Se la risposta è **sì**,  
in Unitec saremmo molto felici di conoscerti.**

0545 288884

UNITEC è un gruppo 100% ITALIANO. Operiamo nel settore industriale dell'automazione meccanica, elettrica ed elettronica e siamo in forte espansione (**oltre 250 nuove assunzioni da gennaio 2016 ad oggi**). Cerchiamo giovani talenti in grado di fare la differenza nei vari ambiti dell'organico, per vincere le sfide di oggi e di domani. Vuoi essere uno di Noi?

[risorseumane@unitec-group.com](mailto:risorseumane@unitec-group.com)  
[unitec-group.com](http://unitec-group.com)

**UNITEC**  
*We work for your results*